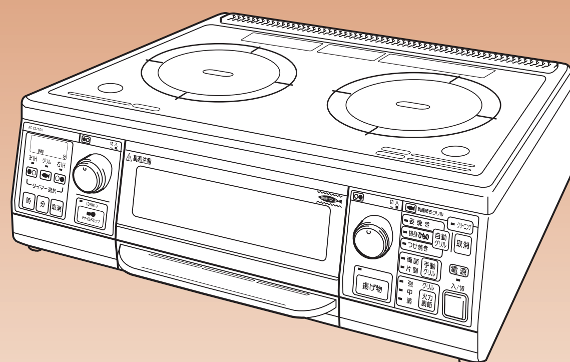
取扱説明書

IHクッキングヒーター 家庭用

品番 JIC-C221GR

SANYO





お買い上げまことにありがとうございました。

●電気工事店又は施工主より「据付工事説明書」を受け取り、工事完了後の確認項目をご確認ください。

●ご使用前に、この「取扱説明書」と添付の「保証書」をよくお読みのうえ、正しくお使いください。

●お読みになった後は、いつでも取り出せるところに「据付工事説明書」「保証書」とともに大切に保管してください。

特長

●IHクッキングヒーターは火を使わない電磁誘導加熱方式です。
●2500Wのハイパワーでスピーディーに調理できます。

左IHヒーター

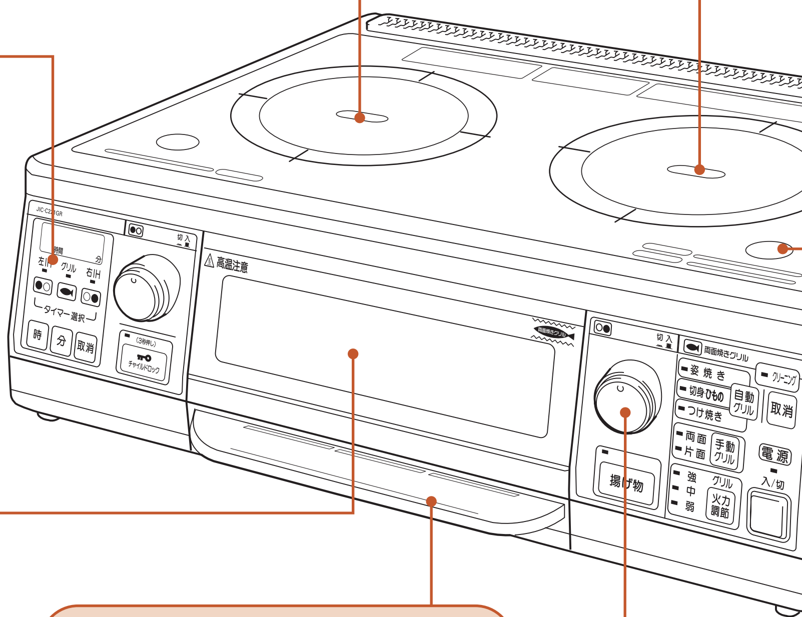
2000Wの火力
保温機能付き（約80℃）

右IHヒーター

2500Wの高火力
揚げ物温度調節機能付き

調理タイマー

左IHヒーター、右IHヒーター、グリルのいずれか1つに使えます。
1分～9時間55分まで設定できます。
（グリルは、1分～30分までです。）
左右IHヒーター ☞15ページ
グリル ☞21ページ



グリル（水無し両面焼き）

自動グリル

3つの自動メニューと火力調節（強・中・弱）の組み合わせで、魚を焼くことができます。※タイマー表示部に、残り目安時間が表示されます。

手動グリル

魚や鶏肉、野菜などを焼きます。
両面、片面（上面）が設定できます。

センターグリル

置き場所に関係なくグリルの出し入れが簡単です。

保護機能について

なべ無し自動OFF機能（左右IHヒーター）

なべを置かなかったり、加熱中になべを外すと、トッププレートの表示ランプが点滅してブザーが鳴り、約1分後に通電が切れます。

切り忘れ防止機能

切り忘れても、最後の操作から一定時間を過ぎると、自動的に通電が切れます。
- **左右IHヒーター：**約45分後停止
  45分以上かかる調理をするときはタイマー機能をお使いください。
- **グリル：**約20分後停止
  20分以上かかる調理をするときはタイマー機能をお使いください。

回路保護機能

吸・排気口がふさがったりして異常に内部温度が高温になると、自動的に加熱が停止します。

温度過昇防止機能

左右IHヒーターは調理中になべ底の温度が異常に上がると、自動的に加熱が弱くなったり、停止します。グリルは庫内の温度が異常に上がると、自動的に加熱が停止します。
＊各表示が点灯のまま加熱が一時止まることがあります。
温度が下がると自動的に加熱を再スタートします。

チャイルドロック機能

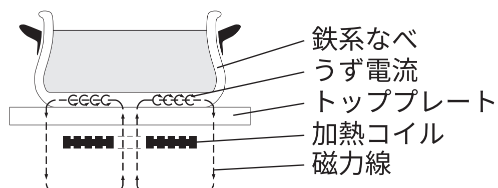
誤作動などを防ぐため、キー操作を受け付けません。☞10 ページ

グリル異常高温検知機能

グリル庫内で調理物の発火などによって温度が異常に上がると、自動的に加熱を停止します。

IHヒーターの加熱のしくみ

加熱コイルに電流を流すと磁力線が発生します。そこに鉄系なべを置くと、なべ底にうず電流が生じ、なべ自体が発熱します。



高温注意ランプ

左右IHヒーターの運転中に点灯表示します。
調理が終わった後や、電源スイッチを切った後もトッププレートが熱い間はランプが点灯したままです。温度が下がると自動的に消灯します。

ダイヤル式つまみ

火力調節がしやすく、つまみの「入」「切」状態が色でわかります。

空だき検知機能

誤ってなべを空だきして、なべ底が異常に高温になったとき自動的に加熱が停止します。
＊火力が弱い場合やなべの種類によって加熱が停止しないことがあります。

＊保護機能が働くと表示部にエラー表示でお知らせする場合があります。☞28 ページ

もくじ

ご使用前に

使いかた

こんなときには

メニュー編

安全上のご注意 必ずお守りください

この取扱説明書および製品への表示では、誤った取り扱いをしたときに生じる危険とその程度を、次の表示で区分して説明しています。
表示の内容をよく理解してから本文をお読みになり、製品を安全に正しくお使いください。

⚠ 警 告	誤った取り扱いをすると、人が死亡または重傷を負うおそれがある内容を示しています。
⚠ 注 意	誤った取り扱いをすると、人がけがをしたり物的損害を受けるおそれがある内容を示しています。

図記号の意味

⚠ 気をつける必要があることを表しています。



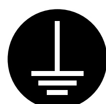
してはいけないことを表しています。

しなければならないことを表しています。

● 「安全上のご注意」は、使う前に必ず読み、いつでも見られる所に保存しておいてください。

⚠ 警告

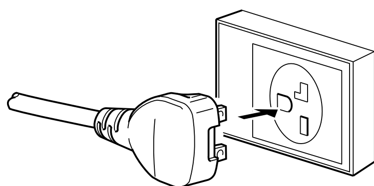
電源

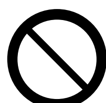


アース線接続

アースを確実に取り付ける。

- 故障や漏電のときに感電するおそれがあります。
- アースの取付けはお買い上げの販売店にご相談ください。

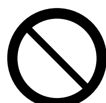




禁 止

電源コードや差込プラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない。

- 感電・ショート・発火の原因になります。



禁 止

電源コードを傷付けたり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、束ねたり、重い物をのせたり、挟み込んだり、加工したりしない。

- 電源コードが破損し、火災・感電の原因となります。

電源

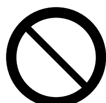


ほこりを拭き取る

差込プラグは、刃および刃の取付面にほこりが付着している場合はよく拭く。

- 火災の原因になります。

揚げ物調理



禁 止

揚げ物調理中はそばを離れない。

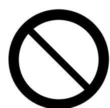
- 油が少ない場合など、油温が上がり過ぎると火災のおそれがあります。

※揚げ物をするときは、付属の天ぷらなべ以外は使用しないでください。
※500g（約0.56L）未満の少量の油で調理しないでください。
※揚げ物調理は、左IHヒーターを使用しないでください。（右IHヒーターで必ず揚げ物キーを押してください。）



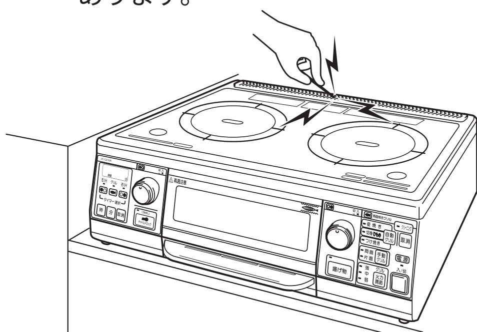
警告

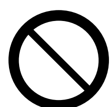
取り扱い


禁止

吸・排気口やすき間にピンやフォーク、針金などの異物を入れない。
吸・排気口に指も入れない。

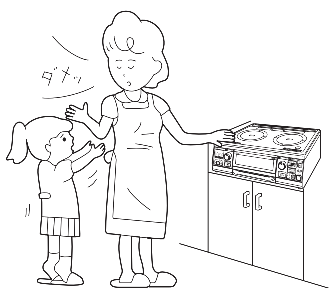
- 感電や異常動作をして､けがをすることがあります。

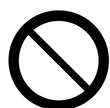



禁止

子供だけで使わせない。
幼児に触れさせない。

- 感電・やけど・けがをするおそれがあります。

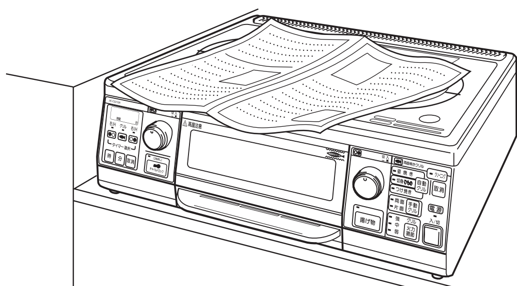



禁止

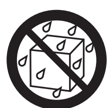
可燃物を近づけない。

- 火災のおそれがあります。

※新聞・雑誌・ふきんなど、燃えやすいものをトッププレート・排気口カバーの上やそばに絶対に置かないでください。

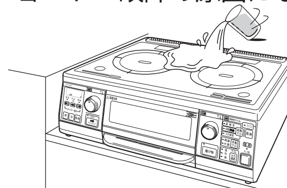


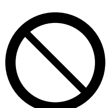
取り扱い


水ぬれ禁止

水をかけない。

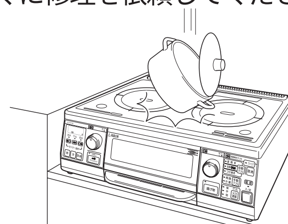
- 本体内部の電気部品に水がかかり、感電・ショート・故障の原因になります。




禁止

トッププレートに衝撃を加えない。

- ひびが入ったり割れた場合、そのまま使うと過熱や異常動作、感電の原因になります。
- ひび割れが生じた場合は、電源スイッチとブレーカーを「切」にして使用を中止し、すぐに修理を依頼してください。

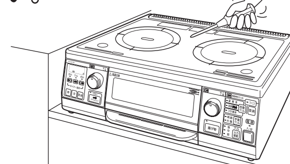



分解禁止

改造はしない。
修理技術者以外の人は絶対に分解したり、修理をしない。

- 火災・感電・けがの原因になります。
- 故障したときは､電源スイッチとブレーカーを「切」にして使用を中止し､すぐに修理を依頼してください。

※修理は、お買い上げの販売店または、もよりの当社お客さまご相談窓口にご相談ください。




電源「切」確認

使用後は電源スイッチの「切」を確認する。

- 火災のおそれがあります。

電源
入/切



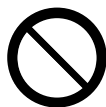
※長期不在のときは、専用回路のブレーカーを「切」にしてください。

安全上のご注意 必ずお守りください

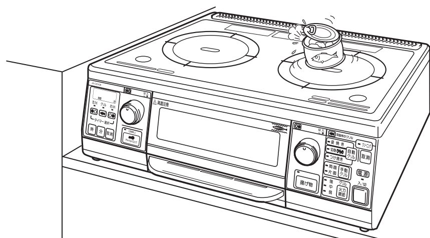


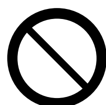
注意

取り扱い

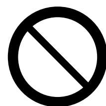


缶詰やアルミ箔・スプレー缶など、なべ以外のものはのせない。
- 破裂したり、赤熱してけがややけどをすることがあります。

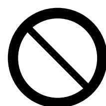




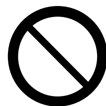
本体の前方に物を置かない。
- 火災の原因になります。



水のかかるところでは使用しない。
- 感電や漏電の原因になります。

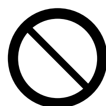


調理以外の目的で使用しない。
- 異常加熱・異常動作による火災・やけどの原因となります。



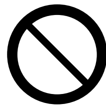
空だきや過熱をしない。
- やけどや調理物の発火、なべの破損の原因になります。

※空だきなど異常に高温になった場合、トッププレートが変色することがあります。
※底の薄いものや、反っているフライパン・なべは強火で予熱すると赤熱する場合があります。
※フライパンやなべの予熱は油をあらかじめ入れておき、火力を弱めにして、加熱し過ぎないでください。油の温度が急激に上がり、発火することがあります。
※なべの中に水を入れずに、レトルト食品やアルミパック食品などを加熱しないでください。

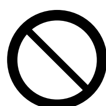


吸気口、排気口をふさがない。
- 本体内部の温度が上がり、火災の原因になります。

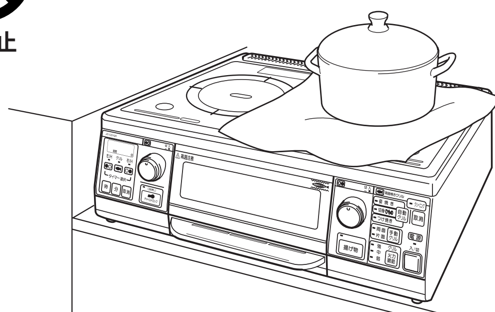
取り扱い



なべを不安定な状態で使用しない。
- トッププレートの縁に乗り上げた状態で使用すると、落下などにより、やけどやけがの原因になります。



なべの下に紙などを敷かない。
- なべの熱で紙がこげたりします。



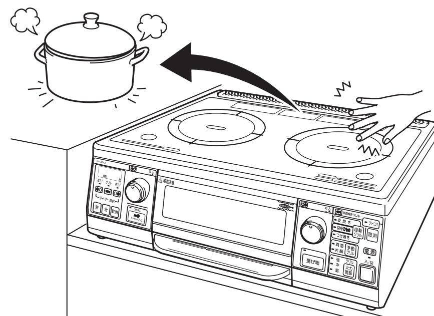


なべ・なべの取手などの高温部に触れない。
- やけどをすることがあります。



使用後しばらくは、なべの熱でトッププレートが熱くなっているので、手を触れない。
- やけどをすることがあります。

※高温注意ランプが点灯中は、トッププレートやその周辺の金属部に触れないでください。
※高温注意ランプが消灯した直後でも、ヒーター部に触れるとやけどをすることがあります。





本体が冷めてからお手入れする。
- 高温部に触れ、やけどをするおそれがあります。

 注意

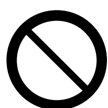
磁気の影響


医師に相談する

心臓用ペースメーカーをお使いの方は、本製品のご使用にあたって医師とよくご相談ください。

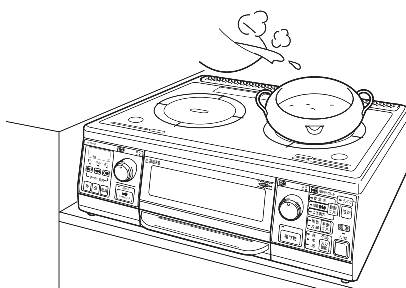
- 本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあります。

揚げ物調理


禁止

他の器具（ガスコンロなど）であらかじめ加熱した油を使わない。

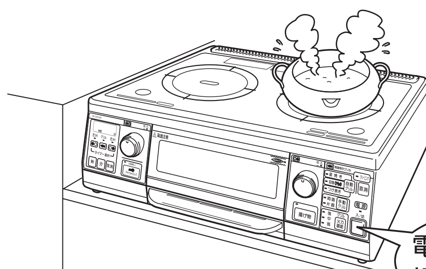
- 温度制御装置が働かず、異常加熱し、火災の原因になります。




電源スイッチを切る

油煙が多く出たら電源スイッチを切る。

- 油が高温になっています。続けて加熱すると発火し、火災になります。

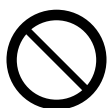



飛び散る油に気をつける

揚げ物調理中は飛び散る油に気をつける。

- 油が飛び散って、やけどの原因になります。

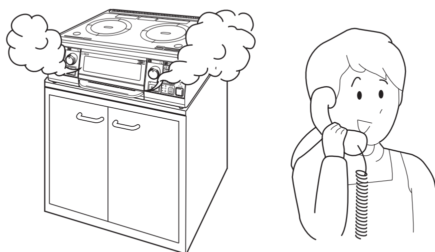
グリル調理

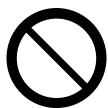

禁止

使用中は、本体から離れない。

- 調理物が発火するおそれがあります。

※本体から離れるときは、必ずグリルを「切」にしてください。




禁止

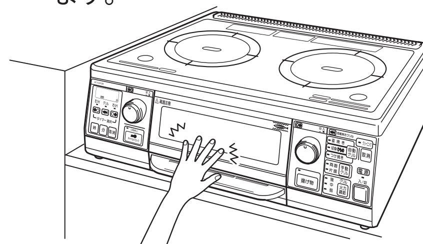
必要以上に加熱しない。

- 加熱しすぎると調理物が発火することがあります。


接触禁止

使用中や使用後しばらくは、グリル扉など高温部に触れない。

- 高温のため、やけどをすることがあります。




受け皿を使う

必ずグリル受け皿を使う。

- 火災の原因になります。


電源スイッチを切る

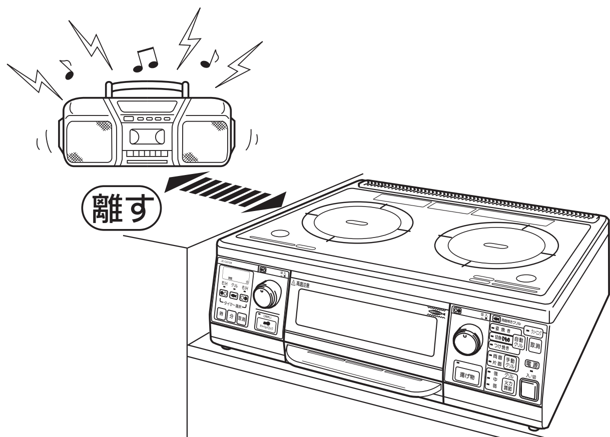
グリル使用中、調理物が発火した場合はすぐに電源スイッチを切る。

1. 電源スイッチを切る。
2. 排気口カバー全体をぬれたタオルでふさぐ。（このときグリル扉の周囲から煙が出ます）
3. ブレーカーを切る。

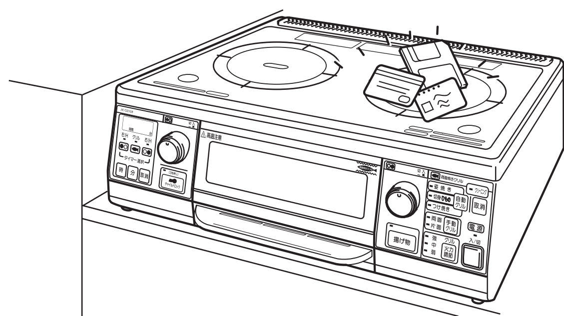
- 火災の原因になります。
- 炎が消えるまでグリル扉を引き出さないでください。（空気が入り、炎が大きくなります）
- グリル扉に水をかけないでください。（ガラスが割れます）

使用上のご注意 必ずお守りください

テレビやラジオなどを近づけない。
- 受信障害をおよぼすことがあります。
  影響しないところまで離してお使いください。

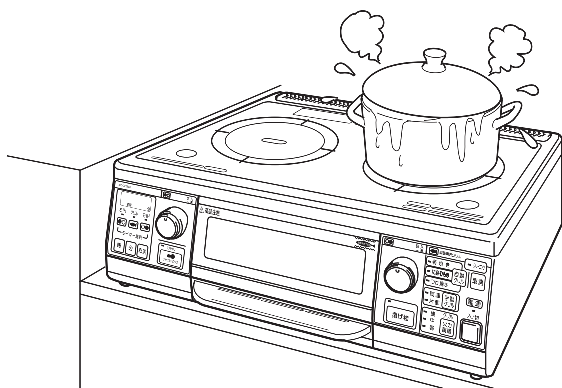


磁気の影響を受けやすいものを近づけない。
- キャッシュカード・テレホンカード・自動改札用定期券・フロッピーディスク・テープなどを、トッププレートにのせると記憶が狂うおそれがあります。



みそ汁やカレー・シチューをあたため直すときは、かき混ぜながら加熱する。
- なべ底に沈んだみそがはじけるおそれがあります。
- カレーやシチューが突沸し、やけどや故障の原因になります。

ふきこぼれに注意する。
- やけどやけが・本体の故障の原因になります。



フライパンやなべで予熱をするときは、油をあらかじめ入れておく。
- 高火力でフライパンやなべを加熱すると、急激になべ底の温度が上がり、その状態のままで油を注ぐと発火の危険があります。
- 予熱する場合はあらあじめ油を入れておき、様子を見ながら火力調節をしてください。

トッププレートやなべ底がぬれた状態で加熱しない。
- なべの底から湯気が吹き出し、やけどのおそれがあります。

グリル扉や受け皿を外した状態で加熱しない。
- 本体損傷や、火災の原因になります。

グリル扉を持ち上げながら引き出したり、勢いよく引き出さない。
- グリル扉が落下してけがをしたり、器具を破損する原因になります。

グリル扉を引き出した状態で重い物をのせたり、上から強い力を加えない。
- グリル扉や受け皿が落下してけがをしたり、器具を破損する原因になります。

トッププレートに重いものをのせないまた、人がのらない。
- トッププレートにひび割れやそりが起こり、故障の原因になることがあります。
- 使用できる重さは、内容物を含めて左右それぞれ20kgまでです。
- 使用されないときも、重いものをのせないでください。



各部のなまえとはたらき

●本体

左IHヒーター（2000W）
煮る・ゆでる・焼く・炒める・蒸すなどの調理に使います。

排気口カバー（排気口）

右IHヒーター（2500W）
揚げ物調理や煮る・ゆでる・焼く・炒める・蒸すなどの調理に使います。

安全上のご注意表示

高温注意ランプ
運転中あるいはトッププレートが熱い間は点灯します。

トッププレート

加熱表示ランプ（左IHヒーター用）

高温注意ランプ
運転中あるいはトッププレートが熱い間は点灯します。

操　作　部＊

グリル（1250W）（上下ともシーズヒーター）

吸気口

吸気口

加熱表示（揚げ物温度）ランプ（右IHヒーター用）

受け皿

グリル扉

焼き網

操　作　部＊

グリル取っ手

パッキン

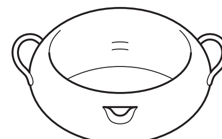
＊キズ防止のため保護シートを貼り付けています。シートをはがしてご使用ください。

部品を交換したり、追加購入したい場合

部　品　名	部品番号
焼　き　網	617-267-4131
パ ッ キ ン	617-267-7989
天ぷらなべ（付属品）	617-246-6965

※部品を交換するときは、お買い上げの販売店にお問い合わせください。

付属品
●天ぷらなべ（1個）



※必ず、天ぷらなべの取扱説明書をお読みください。

目の不自由な方のために
●イラストの✣印（4ヶ所）に凸印を入れています。左右ヒーターの中心位置確認時にご使用ください。
●各キーには、キー名称を表す点字が入っています。

各部のなまえとはたらき

●操作・表示部

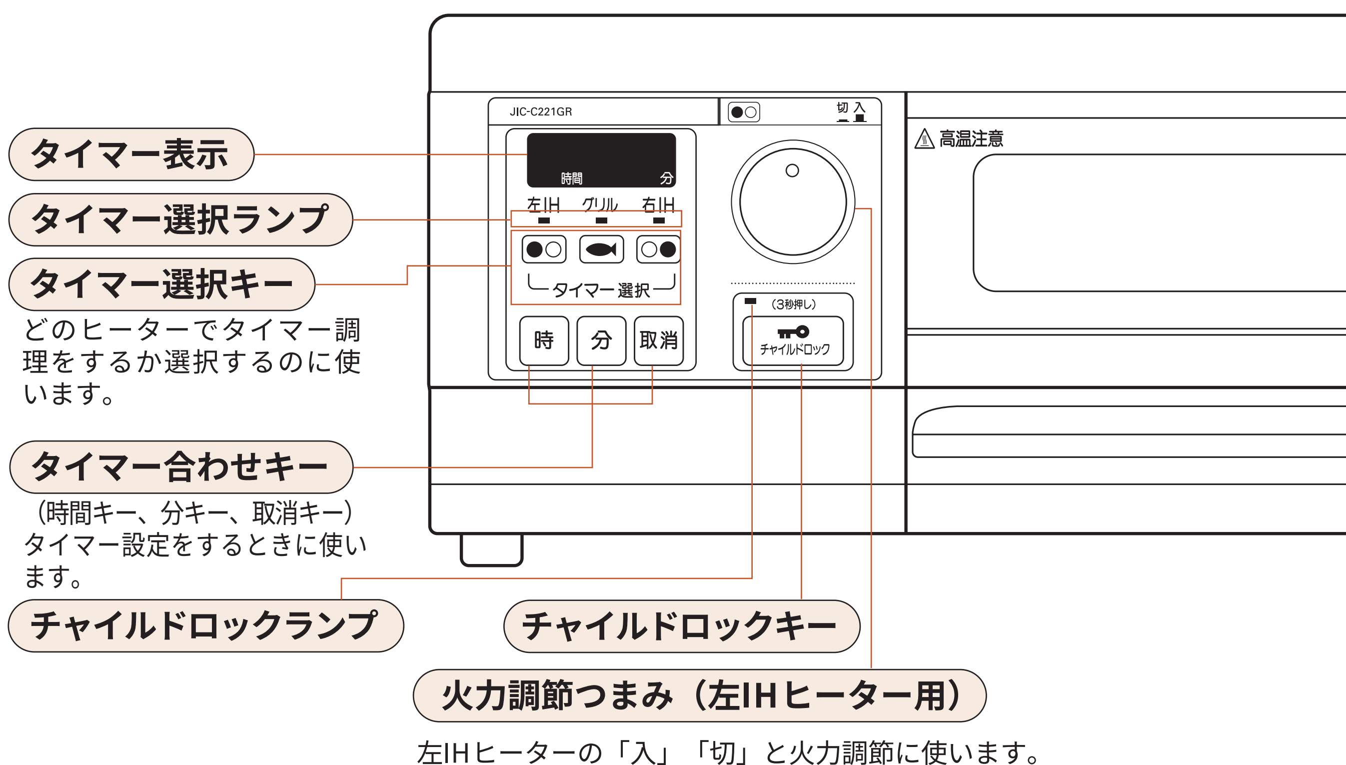
チャイルドロック機能

電源スイッチを「入」にし、チャイルドロックキーを3秒間押すと、“ ピー ” とブザーが鳴り、チャイルドロックランプが点灯します。

・チャイルドロックされたあとは、電源スイッチは「切」にしてください。
　電源ランプは消灯します。

※ 加熱中や火力調節つまみが出ている状態ではチャイルドロック機能は働きません。左右IHヒーターの火力調節つまみを押し込んでから操作してください。
※ この機能が働いているときは、加熱できません。

解除するときは、電源スイッチ「入」の状態でチャイルドロックキーを3秒間押します。
“ ピー ” とブザーが鳴り、チャイルドロックランプが消灯し、解除されます。



左IHヒーターの「入」「切」と火力調節に使います。

●IHヒーターの加熱を停止するときは、火力調節つまみを押し込んで停止します。
その後、電源スイッチを「切」にします。

・火力調節つまみが出ている状態で電源スイッチを「切」にすると、再度電源スイッチを「入」にしても加熱できません。この場合は、一度火力調節つまみを押し込み、再度つまみを押し出してから加熱してください。
・切り忘れ防止機能やなべ無し自動OFF機能が働いて、ヒーター通電が自動停止した場合も一度火力調節つまみを押し込んでから、再度つまみを押し出してください。

●調理が終わった後や電源スイッチを「切」にした後も本体から冷却ファンの回る音がしますが異常ではありません。
使用中・使用後も本体内部の温度を下げるために冷却ファンが回っています。本体内部が一定の温度まで下がると自動的に止まります。

火力調節つまみ（右IHヒーター用）
右IHヒーターの「入」「切」と火力調節、揚げ物のときの油温調節に使います。

手動グリル選択ランプ

自動グリル選択ランプ

自動グリル選択キー
自動グリルのメニュー 姿焼き 切身・ひもの つけ焼き を選択するときに使います。

クリーニングランプ

クリーニングキー
グリル庫内のお手入れなどに使います。☞ 25ページ

取消キー（グリル用）
自動グリル・手動グリルの加熱を停止するときに使います。

電源ランプ
電源「入」のとき点灯します。

電源スイッチ
電源の「入」「切」に使います。

手動グリル選択キー
両面グリル、片面グリルの選択を行います。

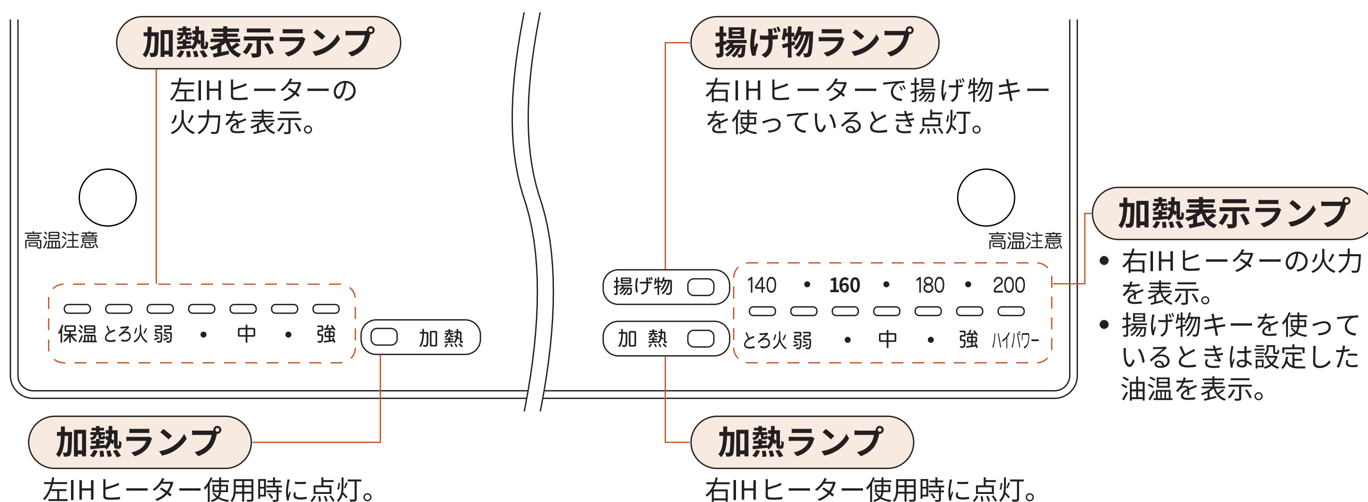
火力調節キー
自動グリルの仕上りを調節するときや、手動グリルの火力を調節するときに使います。

揚げ物ランプ

火力調節ランプ（グリル用）

揚げ物キー
右IHヒーターで揚げ物をするときに使います。

●上面表示部



加熱表示ランプ
左IHヒーターの火力を表示。

揚げ物ランプ
右IHヒーターで揚げ物キーを使っているとき点灯。

加熱表示ランプ
- 右IHヒーターの火力を表示。
- 揚げ物キーを使っているときは設定した油温を表示。

加熱ランプ
左IHヒーター使用時に点灯。

加熱ランプ
右IHヒーター使用時に点灯。

使えるなべ・使えないなべ

左右IHヒーターには、材質や底の形状により使えるなべと使えないなべがあります。
市販のなべをお求めになるときは、財団法人 製品安全協会の SG CH SG IH SG CH·IH マークのあるなべをお勧めします。（なべの説明書をよくお読みになり正しく安全にお使いください。）
※揚げ物には、必ず付属の天ぷらなべをお使いください。 ☞ 16ページ

なべの材質・種類			使える（○）・使えない（×）	
鉄	鉄・鉄鋳物・耐熱ホーロー		○	
ステンレス	磁性ステンレス（磁石につくもの18-0）		○	なべ底に磁石が付くものは使えます。
	非磁性ステンレス（磁石につかないもの 18-8、18-10）	なべ底の厚さ 0.8mm以下	○	火力が弱くなる場合があります。
		なべ底の厚さ 0.8mm～1.5mm	△	火力が弱くなる場合があります。
		なべ底の厚さ 1.5mm以上	×～△	火力が弱くなる場合があります。なべ底の厚さが2mmを超えるものは加熱できないものがあります。
多層なべ	・間に鉄をはさんでいるもの ・底が18-0ステンレスのもの		△～○	なべ底に磁石が付かない多層なべは、火力が弱くなる場合があります。
	・間にアルミや銅をはさんでいるもの		×～△	使えないなべもあります。
耐熱ガラス 陶器など			×	加熱できません。
アルミ・銅			×	加熱できません。

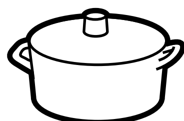
さらに

なべの形状	使える（○）・使えない（×）	
・なべの底が平ら ・底の直径が12～26cm （図：平ら）	○	
・底に3mm以上の凹凸（そりや脚）があるもの ・底が丸いもの ・底の直径が26cmを超えるものや、12cm未満のもの （図：約3.0mm以上／底が丸いもの／約3.0mm以上）	×	使えません。

お願い

ホーロー製品

●ホーローなべは、空だきしたり、焦げ付かせないようにする。



底面のホーローが溶けて焼き付き、トッププレートを損傷することがあります。

●底面をホーロー加工した魚焼き器は使わない。



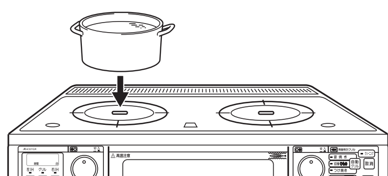
土なべ

●「IHで使える」と表示してあっても使わない。
・形状によっては本製品が故障することがあります。
・IHヒーターが高温になった場合などは、通電をコントロールして火力が弱くなり、うまく調理できません。

使えるなべの見分けかた（左右IHヒーター）

※保温加熱でトッププレートが熱いときは、見分けができないことがあります。
●当社あっせん品については、お買い上げの販売店にお問い合わせください。
●使えるなべでも、材質やなべ底の厚み・直径・形状により、火力が弱くなります。
●種類によっては高火力に耐えられず、なべが変形する場合があります。
●左右IHヒーターをお使いのときは、同じ火力調節・同じなべでも、ヒーターごとに火力が異なることがあります。
●なべ底の厚さがうすいなべは、なべ底が変形することがあります。
炒めものは控え、低めの火力でご使用ください。
●なべ底の水分や汚れ、異物などは必ずふきとってからご使用ください。

1



なべに水を入れ、左（または右）IHヒーターの中央に置く

電源スイッチを「入」にする

- 電源ランプが点灯する

2

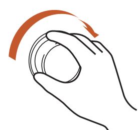


左（または右）IHヒーター火力調節つまみを押し、入 にする

- 火力調節つまみが出る
- 加熱ランプが点灯する

※電源スイッチを入れたときにつまみが出ていた場合、つまみを一度押し込み、再度押し出してください。

3

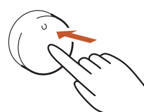


左（または右）IHヒーター火力調節つまみを回す

○使えるなべ	×使えないなべ
• ブザー音が“ピピッ”と鳴る • トッププレートの高温注意ランプ・加熱表示ランプが点灯する • 加熱が始まる 保温 とろ火 弱 • 中 • 強 加熱	• トッププレートの加熱ランプ・高温注意ランプ・加熱表示ランプが点滅し、ブザー音が“ピーピーピー”と鳴り続ける • 約1分後にランプが消灯し、自動的に通電が切れる 保温 とろ火 弱 • 中 • 強 加熱

※ステンレス（特に多層なべ）は、使えるなべと見分けても材質によって火力が弱くなる場合があります。

4



左（または右）IHヒーター火力調節つまみを押し、切 にする

- 加熱が停止する

※使えるなべのときはなべが熱くなっています。（やけどに注意）

電源スイッチを「切」にする

- 電源ランプが消灯する

使いかた（左右IHヒーター）

加熱

煮る・ゆでる・焼く・炒める・蒸すなどの調理に使います。

- 調理中に、なべの種類、火力によって「ジー」・「ブーン」という音や周期的に金属音がすることがありますが異常ではありません。
- 左右のIHヒーターを同時に使用した場合に金属音がすることがありますが、故障ではありません。誘導加熱の影響により、なべが微振動することにより発生します。なべの種類や火力によって音の大きさは異なります。なべの位置をずらしたり、置き直したり、または火力を上下したりすると音が止まることがあります。

1 なべに材料を入れ、左（または右）IHヒーターの中央に置く

電源スイッチを「入」にする

- 電源ランプが点灯する

2 左（または右）IHヒーター火力調節つまみを押し、入 にする



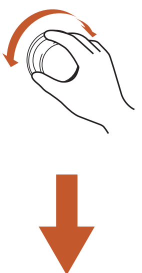
保温 とろ火 弱 ・ 中 ・ 強　加熱

- 火力調節つまみが出る
- 加熱ランプが点灯する

※つまみを押し出しただけでは、安全のため加熱はしません。

※電源スイッチを入れたときにつまみが出ていた場合、つまみを一度押し込み、再度押し出してください。

3 左（または右）IHヒーター火力調節つまみを回して火力調節をする



保温 とろ火 弱 ・ 中 ・ 強　加熱

- ブザー音が“ピピッ”と鳴り、トッププレートの高温注意ランプと加熱表示ランプが点灯する
- 加熱が始まる

※調理中も火力調節ができます。

※45分以上操作がないときは、自動的に加熱が停止します。長時間加熱するときはタイマーをお使いください。

※「強」で加熱したいとき、つまみがすでに右方向いっぱいの位置になっている場合は、つまみを左方向に少し戻してからもう一度「強」の位置に合わせてください。

4 調理が終わったら、左（または右）IHヒーター火力調節つまみを押し、切 にする



- ブザー音が“ピッピー”と鳴り、加熱ランプ・加熱表示ランプが消灯する
- 加熱が停止する

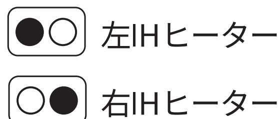
電源スイッチを「切」にする

- 電源ランプが消灯する

※電源スイッチを「切」にした後も、トッププレートが熱い間は、高温注意ランプを点灯したままでお知らせします。

タイマーを使う場合

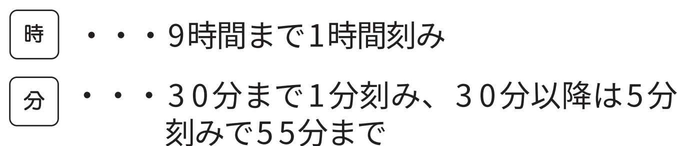
- 選択キーを押す



例）左IH



- 時、分キーを押して時間を合わせる



時 ・・・9時間まで1時間刻み

分 ・・・30分まで1分刻み、30分以降は5分刻みで55分まで

- 先に時間設定してから分設定すると、5分刻みになります。1分刻みで設定したいときは、先に分を設定してください。

※ 時・分キーを押し続けると、早送りができます。
※ 加熱中にタイマーを設定すると、約3秒後にタイマー加熱が始まります。タイマーを合わせてから火力調節つまみを操作すると、加熱と同時にタイマー加熱が始まります。表示部は、残時間を表示し、右はしの小さな点が点滅します。

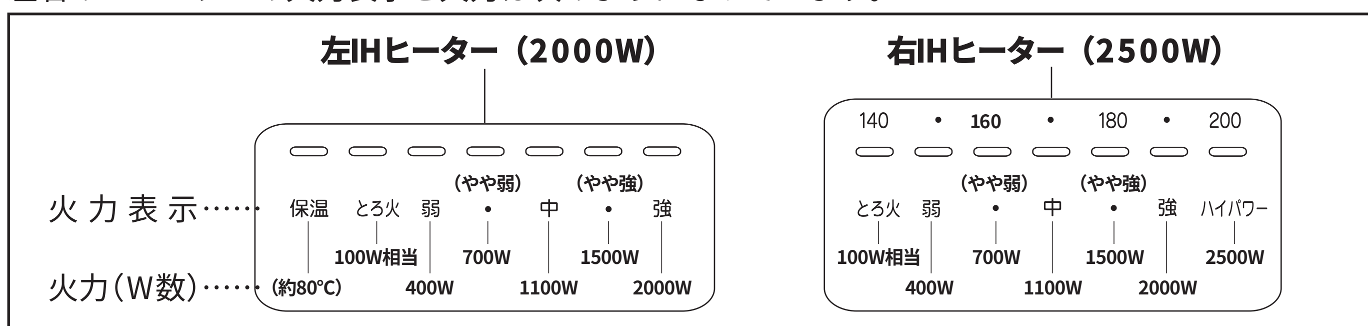


取消 ・・・タイマーを取り消します。

- タイマーが終了するとブザーが鳴り、自動的に加熱が停止します。その後、取消キーを押さないと、切り忘れ防止のためブザーが1分ごとに鳴り、5分間タイマー終了をお知らせします。
- タイマー終了後、再びIHヒーターを使用したいときは、火力調節つまみを押し込み、もう一度手順3から調理を始めてください。
- 長時間タイマーを使うときは、ふきこぼれや焦げ付きにご注意ください。

火力調節と加熱表示ランプについて

左右のIHヒーターの火力表示と火力は次のようになっています。



左右IHヒーターの火力が自動的に下がったり、火力を上げられないことがありますが、故障ではありません。

複数ヒーターを同時使用した場合、消費電力が4000Wを超えないように、左右IHヒーターの火力を自動的に調整します。

左右IHヒーターで使用できる火力については、加熱表示ランプで確認してください。

※ 右IHヒーターを高火力でお使いになりたいときは、左IHヒーターの火力を下げるか、左IHヒーターまたはグリルを使用しないでください。左IHヒーターを高火力でお使いになりたいときも、同様の操作をしてください。

※ 複数ヒーターを同時使用し左右IHヒーターの火力が下がった場合、他のヒーターを止めても左右IHヒーターの火力はそのままでは元に戻りません。この場合、火力を上げたい方のIHヒーターのつまみを回して調整してください。

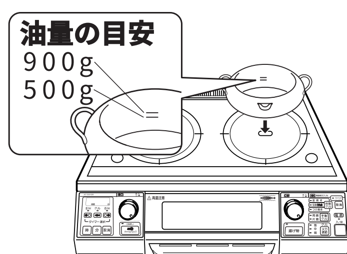
使いかた（右IHヒーター）

揚げ物

設定した温度で油温を自動的に保ちます。

- 揚げ物は右IHヒーターを使います。（必ず[揚げ物]キーを押して使用ください。）
- 他の器具であらかじめ加熱した油は使わないでください。
- 調理の直後などトッププレートが熱いときに[揚げ物]キーを押すと、予熱時間（適温になるまでの時間）が長くなったり、油温が低くなる場合があります。トッププレートをしばらくさましてから（高温注意ランプが消えていることを確認し）お使いください。
- なべ底が反ってきたり、変形したなべを使わないでください。
- なべ底・トッププレートに異物や汚れが付いたまま使わないでください。
- なべに油を入れてから予熱してください。
- 揚げ物では調理タイマーは使えません。

1

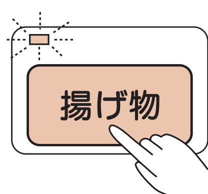


付属の天ぷらなべに500g（約0.56L）～900g（約1L）の油を入れ、右IHヒーターの中央に置く

※必ず付属の天ぷらなべを使ってください。
※500g（約0.56L）未満の油では調理しないでください。
- 油温が上がり過ぎ、発火の原因になります。
- 正しい温度調節ができないので、うまく調理できません。

電源スイッチを「入」にする
- 電源ランプが点灯する

2



揚げ物キーを押す
- ブザーが“ピッ”と鳴り、揚げ物ランプが点灯する

3





右IHヒーター火力調節つまみを押し、入にする。
- 火力調節つまみが出る

※つまみを押し出しただけでは、安全のため加熱はしません。
- トッププレートの揚げ物ランプが点灯する

4

揚げ物 140 ・ 160 ・ 180 ・ 200
加 熱 とろ火 弱 ・ 中 ・ 強 ハイパワー

右IHヒーター火力調節つまみを回し、揚げ物温度調節をする

- 加熱表示ランプの設定した温度ランプが点滅する
- 加熱が始まる
- 適温になるとブザーが“ ピーピーピー ”と鳴り、温度ランプが点滅から点灯に変わる
- その後、設定温度を保つ。

※調理中も設定温度が変えられます。

※45分以上操作がないときは、ブザーが“ ピッピー ”と鳴り自動的に加熱が停止します。続けるときは、つまみを押し込んで、もう一度手順2から調理を始めてください。

5

調理が終わったら、右IHヒーター火力調節つまみを押し、切 にする

- ブザーが“ ピッピー ”と鳴り、揚げ物ランプ・温度ランプが消灯し加熱が停止する

6

電源スイッチを「切」にする

- 電源ランプが消灯する

※電源スイッチを「切」にした後も、トッププレートが熱い間は、高温注意ランプが点灯したままでお知らせします。

⚠ 警告	禁止	**揚げ物調理中はそばを離れない** • 油が少ない場合など、油温が上がり過ぎると火災のおそれがあります。 ※揚げ物をするときは、付属の天ぷらなべ以外は使用しないでください。 ※500g（約0.56L）未満の少量の油で調理しないでください。 ※揚げ物調理は、左IHヒーターを使用しないでください。 右IHヒーターで必ず 揚げ物 キーを押してください
⚠ 注意	禁止	**他の器具（ガスコンロなど）であらかじめ加熱した油を使わない** • 温度制御装置が働かず、異常加熱し火災の原因になります。
	電源を切る	**油煙が多く出たら電源スイッチを切る** • 油が高温になっています。続けて加熱すると発火し、火災になります。
	飛び散る油に気をつける	**揚げ物調理中は飛び散る油に気を付ける** • 油が飛び散って、やけどの原因になります。

はじめてご使用になるときは

- においや煙が出ることがあります。受け皿に水（約200mL）を入れて焼き網を外し、クリーニング キーを押し、クリーニングをしてください。（☞ 25ページ）このとき、必ず換気扇を回すか、部屋の窓を全開にしてください。
- グリル受け皿とグリル庫内の接触部にサラダ油をぬっています。サラダ油が黄色く固まっている場合がありますが、そのままご使用ください。

※グリル扉を持ち上げながら引き出したり、勢いよく引き出さないでください。グリル扉や受け皿が落下してけがをしたり、器具を破損する原因になります。

ご使用時に

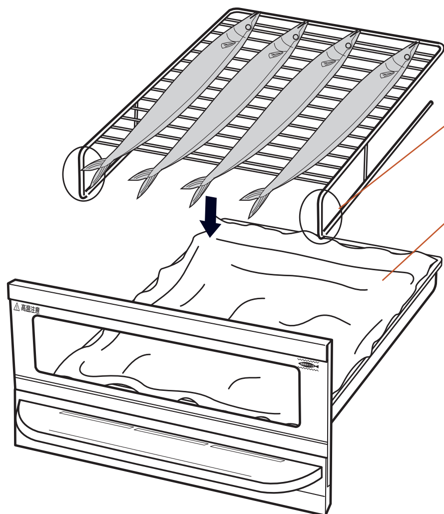
- グリルを使用するときは、必ず換気扇を使用してください。（調理中、排気口から煙が出ます。）
- グリル扉は、奥まで押して確実に閉めてください。
- グリル扉を途中で開けると焼き色が薄くなることがあります。
- グリル扉を取り出すときは両手で持って取り外してください。
- 通電してしばらくの間、前回の調理でヒーターに付いた脂が加熱されて、排気口から煙が出ることがあります。
- 調理中、食品の脂などが下ヒーターの上に直接落ちると、煙やにおいが出ることがありますが故障ではありません。
- 調理中、高温になり過ぎると温度過昇防止機能が働き、ヒーターがついたり消えたりしますが故障ではありません。
- 調理中・調理後しばらくは高温になっているためグリル取っ手以外には触れないでください。
- 調理直後にグリル扉を引き出すと、冷却ファンの風にあおられた煙が前面に出ます。特に油分の多い食品の場合は、焼き終わったあと30秒程度待ってから引き出してください。
- 排気口カバーの上に物を置かないでください。

自動

3種類のメニューを手間なく自動で焼き上げます。

① 受け皿にアルミ箔を敷く。焼き網に食品をのせ、受け皿にセットし、グリル扉を奥までしっかり閉める

電源スイッチを「入」にする



焼き網の前脚を扉側にする

アルミ箔を必ず敷いてください。（光沢面を表側にする）

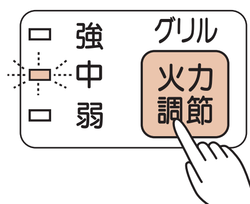
※特に油分の多い食品を連続して焼くときは、アルミ箔を交換してください。

2



自動グリル キーを押し 姿焼き 切身・ひもの つけ焼き の中からメニューを選ぶ

- ブザー音が“ ピッ ”と鳴る
- メニュー表示、火力調節表示「中」が点滅する
- メニュー選択後、約3秒で自動的に加熱が始まる
  (ブザー音が“ ピピッ ”と鳴り、メニュー表示・仕上り調節表示が点灯に変わる)



仕上り調節をする場合

火力調節 キーで「弱（弱め)」「強（強め)」「中（標準)」を選びます。



自動グリルメニュー：36～37ページ

- 仕上り調節は加熱が始まってから30秒以内は変更できます。

- 加熱が始まってから約1分後にタイマー表示部に残時間が表示される
  - ・タイマー表示に出る数字は残時間の目安です。表示している時間は焼き加減を見ながら調節しているため、途中で長くなったり短くなったりします。
- 調理が終了するとブザー音が“ ピーピー ”と鳴り、自動的に加熱が停止する

3



調理が終わったら 取消 キーを押す

- ブザー音が“ ピッピー ”と鳴る
- メニュー表示、火力調節表示が消灯する

※調理が終わって 取消 キーを押さない場合は、取り忘れ防止のためブザーが1分ごとに鳴り、5分間お知らせします。

※加熱後、もう少し焼きたいときは、手動グリルで様子を見ながら焼いてください。

電源スイッチを「切」にする

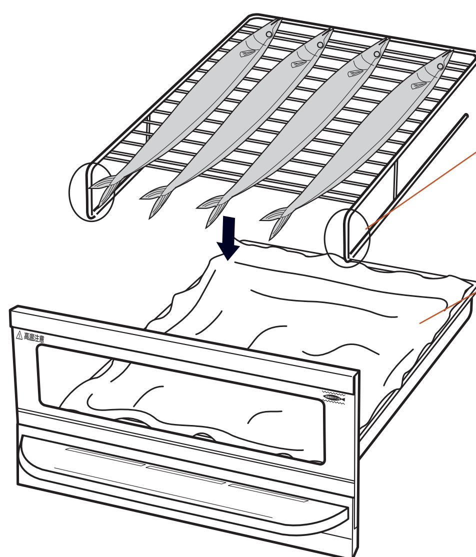
お知らせ

- 左右（どちらか）のIHヒーターでタイマー加熱をしているときに自動グリルを使用すると、グリルのタイマー選択ランプ が点滅し、グリルの残時間表示に切り替ります。この際、残時間表示の左側に A（オート）が表示されます。(例) A 12
- IHヒーターの残時間を表示したいときは、タイマー選択キー ●○ もしくは ○● (使用しているIHヒーターの選択キー）を押してください。IHヒーターのタイマー選択ランプが点滅し、表示がIHヒーターのタイマー表示に切り替ります。(残時間表示の左側に表示していた A（オート）は消灯します。)

手動

① 受け皿にアルミ箔を敷く。焼き網に食品をのせ、受け皿にセットし、グリル扉を奥までしっかり閉める

電源スイッチを「入」にする



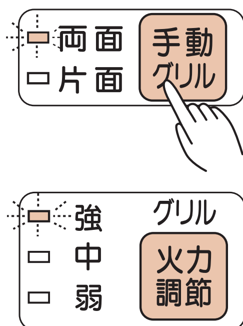
焼き網の前脚を扉側にする

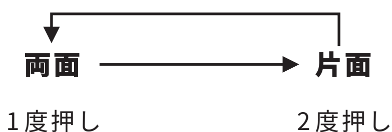
アルミ箔を必ず敷いてください。（光沢面を表側にする）

※特に油分の多い食品を連続して焼くときは、アルミ箔を交換してください。

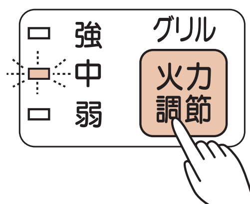
※ お好みで水（200mL）を入れても使用できます。
そのときは、アルミ箔を敷かないでください。

② 手動グリル キーを押し、両面 グリル、片面 グリルのどちらかを選ぶ





- メニュー表示、火力調節表示が点滅する
- メニュー選択後、約3秒で自動的に加熱がはじまる（ブザー音が“ ピピッ ”と鳴り、メニュー表示・仕上り調節表示が点灯に変わる）

3 	**火力調節 キーを押し火力を選ぶ** ※ 火力調節 キーを押すごとにブザー音が“ピッ”と鳴り、「中」→「弱」→「強」が点灯し、火力が切り替わります。 強：1250W／中：800W相当／弱：400W相当  ※ 最終キー操作後、20分以上加熱すると、ブザーが“ピッピー”と鳴って自動的に加熱が停止します。続けるときは、もう一度②から調理を始めるかタイマーをお使いください。
4 	**調理が終わったら 取消 キーを押す** • ブザー音が“ピッピー”と鳴る • メニュー表示、火力調節表示が消灯する • 加熱が停止する **電源スイッチを「切」にする**

タイマーを使う場合

• 選択キーを押す





• 分キーを押して時間を合わせる

分 ・・・30分まで1分刻み

※ 分キーを押し続けると、早送りができます。
※ 加熱中にタイマーを設定すると、約3秒後にタイマー加熱が始まります。タイマーを合わせてから 手動グリル キーを操作すると、加熱と同時にタイマー加熱が始まります。表示部は、残時間を表示し、右はしの小さな点が点滅します。

取消 ・・・タイマーを取り消します。

• タイマーが終了するとブザーが鳴り、自動的に加熱が停止します。その後、取消キーを押さないと、切り忘れ防止のためブザーが1分ごとに鳴り、タイマー終了を5分間お知らせします。
• タイマー終了後、再び使用したいときは、取消 キーを押し、もう一度手順2から調理を始めてください。

お知らせ

• 火力「中」「弱」で加熱しているときは、火力調節機能でヒーターがついたり消えたりしますが、故障ではありません。
• 調理開始後、しばらくしてグリル庫内が一定温度以上になると、冷却ファンが回ります。
• 調理後や電源スイッチを「切」にしてもグリル庫内の温度が高い場合は、冷却ファンが回ります。温度が下がると自動的に停止します。

お手入れのしかた（トッププレート・本体）

- お手入れはこまめにしてください。汚れがこびりつきますと、取れにくくなります。
- お手入れのときは、必ず電源スイッチを「切」にしてください。
- トッププレートのお手入れは、十分に冷えたことを確かめてから行ってください。
- 次のものは使用しないでください。
  - ・ベンジン・シンナー・ガソリン・漂白剤・酸類
  - ・クレンザー（トッププレートには液体クレンザーは使えます。）
  - ・タワシ・金属タワシ
- レンジ用洗剤などの強アルカリの洗剤は、塗装をいためますので使用しないでください。

天ぷらなべ（付属品）

1　薄めた台所用中性洗剤で洗う。

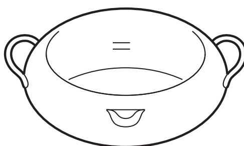
●たわしやクレンザー（みがき粉）・食器洗い乾燥機は使用しないでください。

2 なべ底や外側の異物や汚れをとる。

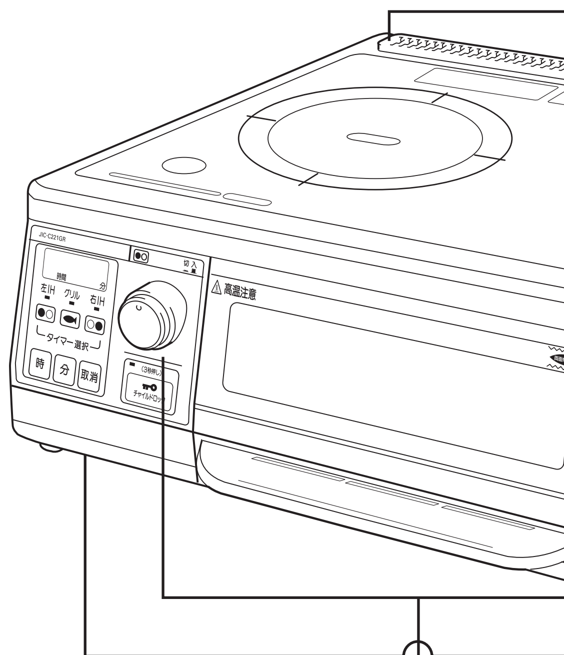
●汚れがこびりついたまま使うと、油温を正しくコントロールできないことがあります。

3 洗い終わったら水気を切り、乾いたら内側に軽く食用油をぬります。

●洗ったままにしておくと錆の原因になります。

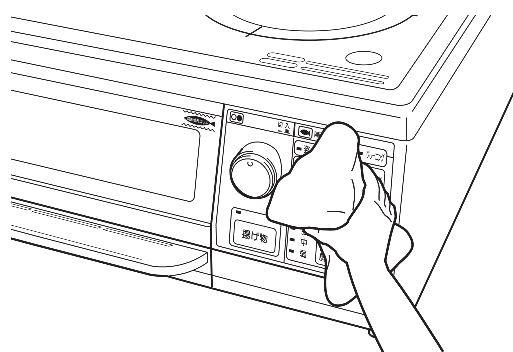


※使用した油は別の容器に移して保管します。
※揚げ物調理以外では使用しないでください。
　なべ底が反ったり変形の原因になります。
※なべ底がそってきたり、変形した場合は使わないでください。
　お買い上げの販売店でお買い求めください。



操作部

●乾いた、やわらかい布で拭き取ってください。
●取れにくい汚れは、約500倍にうすめた台所用中性洗剤をふきんにしみ込ませて拭き取り、固くしぼったぬれぶきんで拭き取ってください。
　操作部のすき間に水や洗剤が入らないようにしてください。故障の原因になります。

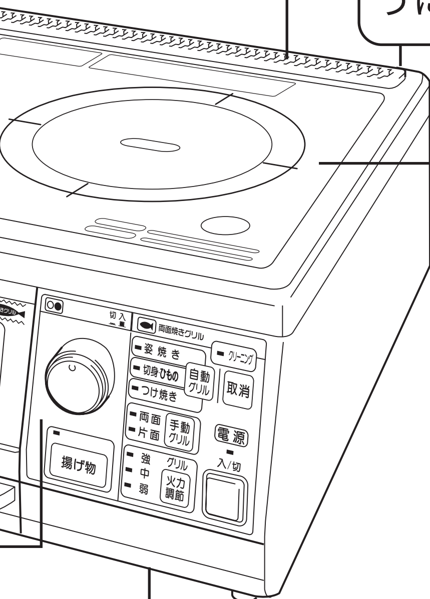


排気口カバー

●本体から外し、水洗いをした後、乾いたやわらかい布で水気を拭き取ってください。

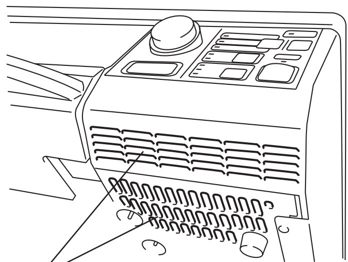
注意　たわし・クレンザーは使用しないでください。表面に傷が付きます。排気口に物を入れたり落としたりしないでください。

排気口カバーを外すときに指をかけられるようにしています。



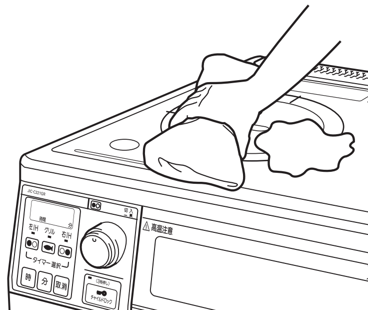
吸気口

本体操作部の下に吸気口があります。布や掃除機でごみやほこりを取ってください。

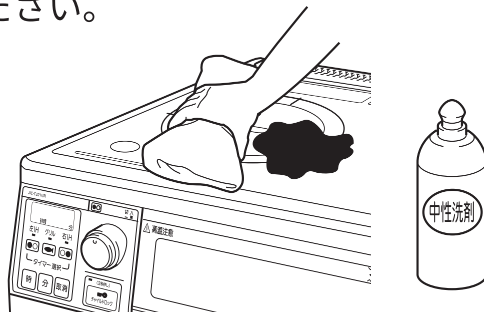


トッププレート

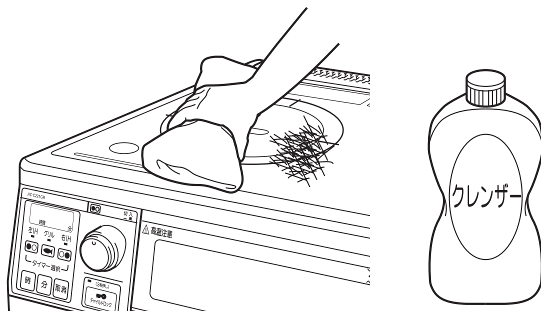
●固くしぼったぬれぶきんでよく拭き取ってください。



●油汚れは、薄めた台所用中性洗剤をふきんにしみ込ませて拭き取ってください。



●取れにくい汚れは、液体クレンザーを付け、丸めたラップまたはアルミ箔でこすり取ってください。
※粉末のクレンザーは使用しないでください。傷が付きます。



注意　なべ底が汚れたまま使うと、トッププレートに焼き付き、取れにくくなります。

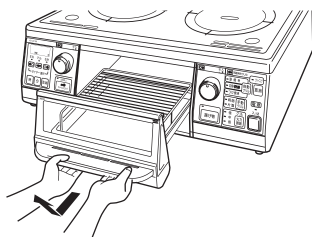
お手入れのしかた（グリル）

- お手入れはこまめにしてください。
- お手入れするときは、必ず電源スイッチを「切」にし、十分冷えたことを確かめてから行ってください。
- グリル庫内は、油などで汚れている場合があります。お手入れの際は、炊事用ゴム手袋などのご使用をおすすめします。

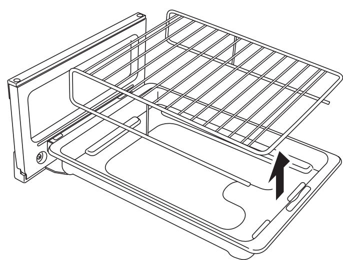
グリル部の取り外し・取り付けかた

取り外し

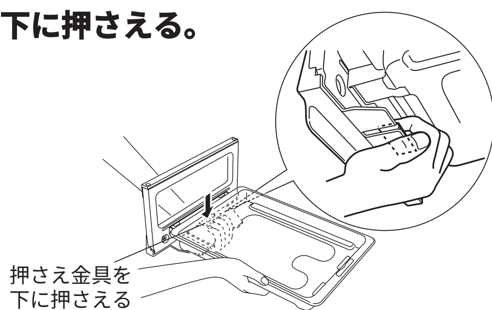
1 **取っ手を持って止まるまで手前に引き出し、そのまま斜め上に引き上げる。**



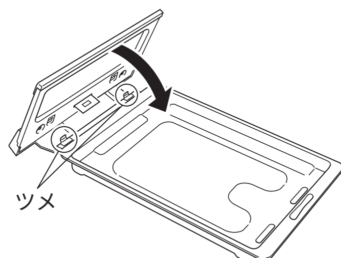
2 **受け皿にのっている焼き網を外す。**



3 **取っ手の下側に手を回し、押さえ金具を下に押さえる。**

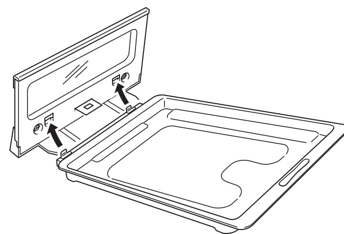


4 **グリル扉を受け皿側に倒すようにして、受け皿に付いている左右のツメを外す。**

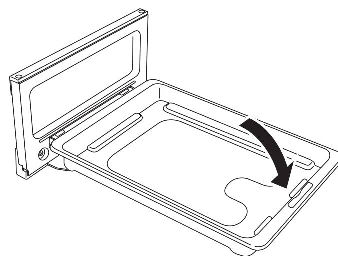


取り付け

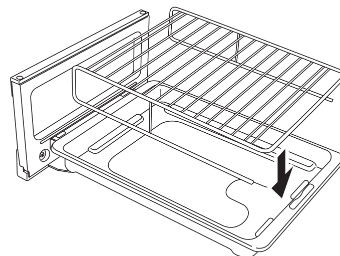
1 **受け皿の左右のツメをグリル扉に差し込む。**



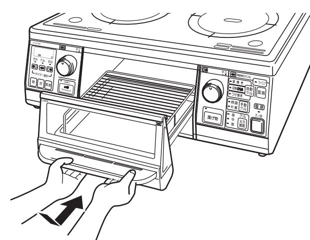
2 **グリル扉を手でささえ、グリル受け皿を矢印方向にカチッと音がするまで下げる。**



3 **焼き網をのせる。**



4 **グリルの入口底面に合わせ、斜め上からはめ込んで押し込む。**

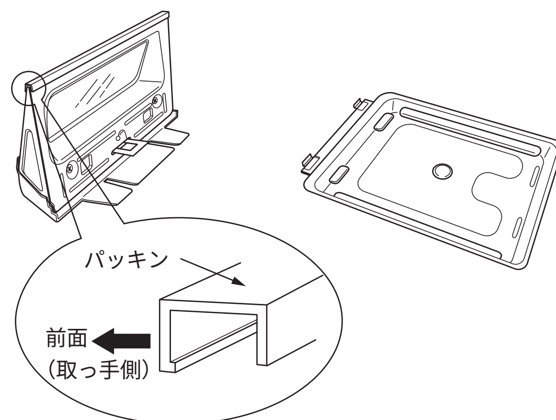


グリル扉・受け皿・焼き網・グリル庫内・グリル前面のお手入れ

●グリル扉・受け皿

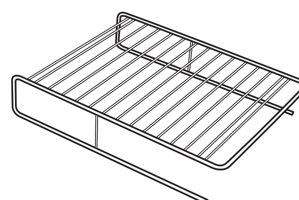
※注意：グリル扉と受け皿を分離してから洗ってください。そのままお手入れされますと、接合部の変形の原因となります。

- 薄めた台所用中性洗剤とスポンジで洗ってください。
- たわし・クレンザー・食器洗い乾燥機は使わないでください。（表面を傷付けます）
- パッキンを外して洗った後は、右図のように確実に取り付けてください。（パッキンが外れたり、浮いていると、グリル扉から煙が出ます。）



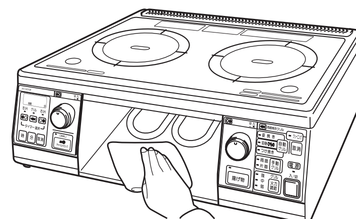
●焼き網（フッ素樹脂加工）

- 水につけ、汚れを水に湿らせてからスポンジで洗ってください。
- 金属製のたわしやナイロンたわしのハード面やクレンザーでこすらないでください。
（フッ素樹脂加工がはがれることがあります）
- フッ素樹脂加工がはがれても、下地がステンレスのためそのままお使いいただけますが、こびり付きやすくなるのでサラダ油をぬってお使いください。



●グリル庫内・グリル前面

- 油汚れは、薄めた台所用中性洗剤をふきんにしみ込ませて拭き取った後、固くしぼったぬれぶきんでよく拭き取ってください。
- たわしやクレンザーでこすらないでください。



クリーニングのしかた

□ クリーニング

庫内を高温にし、油汚れを乾燥させ、臭いを軽減することができます。

1. 受け皿・グリル扉を洗い、焼き網をセットせず本体に組み込む。
2. クリーニング キーを押す。

- 約12分で自動的に終了します。
（クリーニング終了までの残時間をタイマー表示部に表示します。）
- 焼き網は絶対にセットしないでください。
- クリーニング中はグリル庫内の油を焼き切るため、煙がでる場合がありますので、必ず換気扇を使用してください。
- クリーニング中はグリル扉周辺や排気口カバー部が高温になっていますので注意してください。

お知らせ

- 左右（どちらか）のIHヒーターでタイマー加熱をしているときにクリーニングキーを押すと、グリルのタイマー選択ランプ が点滅し、クリーニングの残時間表示に切り替ります。（例） 時間 12. 分
- IHヒーターの残時間を表示したいときは、タイマー選択キー ●○ もしくは ○●（使用しているIHヒーターの選択キー）を押してください。IHヒーターのタイマー選択ランプが点滅し、表示がIHヒーターのタイマー表示に切り替ります。

故障かな？と思ったら

- 修理を依頼される前に次のことをお調べください。
- 調べていただき、なお異常がある場合は、使用を中止して電源スイッチとブレーカーを「切」にし、お買い上げ販売店または、もよりの当社お客さまご相談窓口にご連絡ください。

症　状	処　置
キーを受け付けない、またはヒーターが入らない	• 電源スイッチ、またはブレーカーが「切」になっていませんか。 →電源スイッチ、またはブレーカーを「入」にしてください。 • 火力調節つまみが出たままの状態になっていませんか。 →火力調節つまみを一度押し込んでから再度押し出してください。☞ 10ページ • チャイルドロックランプが点灯していませんか。 →チャイルドロックを解除してください。☞ 10ページ
左右IHヒーターになべをのせて火力調節つまみを押してから回しても、表示ランプが点滅してブザーが鳴り続け、なべが熱くならない約1分後に表示ランプが消灯する なべ無し自動OFF機能	• 使えないなべをのせていませんか。 • なべの位置が加熱部の中央からずれていませんか。 →左右IHヒーターに適したなべを使用してください。 ☞ 使えるなべ・使えないなべ：12ページ
調理中「ジー」や「ブーン」という音がする	• 異常ではありません。そのままお使いください。 なべの種類によっては振動音がする場合があります。 なべの位置をずらすか、置き直すと止まることがあります。
左右IHヒーターを同時に使用した場合に、「キーン」や「キューン」という音がする	• 異常ではありません。 なべの種類によっては調理中に共鳴音がする場合があります。 なべの位置をずらしたり、置き直したり、または、火力を上下したりすると音が止まることがあります。
使用中にブザーが鳴り、加熱が停止した 切り忘れ防止機能	• 最終キー操作後、約45分（グリルは約20分）以上連続で加熱していませんか。 →異常ではありません。 切り忘れ防止機能が働いてます。再スタートをするか、長時間使用される場合はタイマー機能をご使用ください。
左右IHヒーターでの調理に時間がかかる	• 磁石のつきが弱いなべ・磁石のつかないなべなどを使っていませんか。 →故障ではありません。なべ底の材質によって、火力が弱い場合があります。 左右IHヒーターに適したなべをご使用ください。☞ 12ページ • なべ底に異物が付着していたり、トッププレートが汚れていませんか。 →なべやトッププレートのお手入れをしてからご使用ください。
左右IHヒーターの火力が自動的に下がったり、火力を上げることができない	• 複数ヒーターを同時使用していませんか。 複数ヒーターを同時使用すると消費電力4000Wを超えないように、左右IHヒーターの火力を自動的に調節しているためです。☞ 15ページ
炒め物など左右IHヒーターの火力感がなくなる 温度過昇防止機能	• なべ底の温度が異常に上がると火力を自動的に調節することがあります。温度が下がると自動的に火力は強くなりますのでそのままお使いください。 • 調理内容と火力の関係は「火力調節の目安」を参照ください。☞ 30ページ

症　状	処　置
揚げ物の予熱時間が長過ぎたり、油温が低い または 調理開始約5分後自動で加熱が止まる 右IH　とろ火　弱　・　中　・　強　ハイパワー 揚げ物異常検知	• トッププレートが熱いときに揚げ物を始めていませんか。 • 適温のブザーが鳴る前に加熱を停止し、再度揚げ物を始めていませんか。 • 揚げ物の途中にブレーカーが落ちたり、または停電が発生しませんでしたか。 →トッププレートを冷し、高温注意ランプの消灯後に、再度揚げ物を始めてください。 • なべ底に反りがあったり変形していませんか。 →反ったり変形していない付属の天ぷらなべをご使用ください。 • 付属の天ぷらなべ以外を使用して揚げ物をしていませんか。 →付属の天ぷらなべを使用して、揚げ物をしてください。 • 揚げ物キーを押して、揚げ物以外の調理をしていませんか。 →火力調節つまみを一旦押し込み、揚げ物キーを押さずにもう一度火加減調節つまみを出して、調理してください。 • なべ底に異物が付着したり、トッププレートが汚れていませんか。 →なべやトッププレートのお手入れをしてからご使用ください。☞ 22ページ
グリルヒーターが赤くなったり消えたりする	• 故障ではありません。 自動的に温度調節をしているためです。
グリル調理開始すぐに排気口から煙が出る	• 異常ではありません。 調理を始めてしばらくの間、前回の調理でヒーターについた脂が加熱されて、煙が出ることがあります。
グリル扉の周囲から風が出る	• 異常ではありません。 冷却ファンが作動すると排気口カバー以外に前面グリル扉の周囲からも排気の風が少し出るようになっています。
グリル調理開始後、しばらくして冷却ファンの音がする	• 異常ではありません。 グリル庫内が一定温度以上になると冷却ファンが回ります。
調理後や電源スイッチを「切」にしても、本体からファンの音がする	• 異常ではありません。 本体内部の温度を下げるため冷却ファンが回っています。 本体内部の温度が一定温度まで下がると自動的に停止します。

こんな場合は、危険です。すぐに修理が必要です。使用を中止し、電源スイッチとブレーカーを「切」にしお買い上げ販売店または、もよりの当社お客さまご相談窓口にご連絡ください。

- トッププレートにひび割れなどが発生した。
- 冷却ファンが回らなくなった。


警告


分解禁止

改造はしない　修理技術者以外の人は絶対に分解したり、修理をしない

- 火災・けが・感電の原因になります。

故障かな？と思ったら

本体に故障や異常が発生しピッピーとブザーが鳴り、トッププレートや操作部に次の表示が出たとき

表　示	原　因	処　置
左IH 保温とろ火 弱 ・ 中 ・ 強 右IH とろ火 弱 ・ 中 ・ 強 ハイパワー 空だき検知機能	空だきなどによってなべ底の温度が上がり過ぎると自動的に停止します。	●トッププレートやなべが冷えてから、なべに調理物を入れて再度キー操作する。
左IH 保温とろ火 弱 ・ 中 ・ 強 右IH とろ火 弱 ・ 中 ・ 強 ハイパワー 回路保護機能	左右IHヒーターを使用時に排気口カバーをふさいだり、左右前下部の吸気口にほこりがたまっているなど、本体内部の温度が高くなった。	●排気口カバーをふさいでいるものを取り除く。 ●吸気口にたまったほこりを取り除く。 ☞ 23ページ
右IH とろ火 弱 ・ 中 ・ 強 ハイパワー 揚げ物異常検知	なべ底に反りや変形がある。 トッププレートやなべ底に異物や汚れがこびりついている。	●反りや変形のない付属の天ぷらなべを使ってください。 ●異物や汚れを取り除いてください。
グリル 強 中 弱 グリル異常高温検知機能	グリル庫内の発火などによって庫内温度が異常に上がった。	※炎が消えるまでグリル扉を開けない。 1. すぐに電源スイッチを切る。 2. 排気口カバー全体をぬれたタオルでふさぐ。 3. ブレーカーを切る。

表示内容を確認したら、使っていたヒーターの「入/切」を押してください。表示が解除され消灯します。

その他のエラー表示

左IH 保温とろ火 弱 ・ 中 ・ 強
右IH とろ火 弱 ・ 中 ・ 強 ハイパワー

左IH 保温とろ火 弱 ・ 中 ・ 強
右IH とろ火 弱 ・ 中 ・ 強 ハイパワー

左IH 保温とろ火 弱 ・ 中 ・ 強
右IH とろ火 弱 ・ 中 ・ 強 ハイパワー

左IH 保温とろ火 弱 ・ 中 ・ 強
右IH とろ火 弱 ・ 中 ・ 強 ハイパワー

左IH 保温とろ火 弱 ・ 中 ・ 強
右IH とろ火 弱 ・ 中 ・ 強 ハイパワー

グリル 強 中 弱　強 中 弱　強 中 弱

以上の表示をした場合は、表示内容を記録して電源スイッチとブレーカーを切り、表示内容をお買い上げ販売店または、もよりの当社お客さまご相談窓口にご連絡ください。

メニュー編もくじ



●料理写真は調理後の盛り付け例です。
●料理写真と実物とは多少仕上りが異なる場合があります。
●計量は、1カップ＝200mL、大さじ1＝15mL、小さじ1＝5mLを使用しています。
（1mL＝1cc）
●料理の仕上りは、食品の種類・形・量・大きさ・初期温度・室温・電源電圧などによって多少異なります。クッキングガイドの調理時間・温度は目安です。

火力調節の目安

調理のコツ

- 火力「保温」で、おでんやなべものが冷めないように保てます。
- なべの材質・大きさ・形状、または材料の温度や室温などにより、調理時間や火力調節が多少異なります。料理のでき具合をみながら調節してください。
- フライパンやなべの予熱はあまり長すぎたり、フルパワーで加熱しないようにしてください。
  温度過昇防止機能が働き、加熱が途中で止まる場合があります。
  ※油は予熱する前にあらかじめ入れておき、そのうえで様子を見ながら火力調節をしてください。

調理	火力表示	保温	とろ火	弱	●（やや弱）	中	●（やや強）	強	ハイパワー	メニュー例	調理のコツ
	火力（約W）	（約80℃）	100W相当	400	700	1,100	1,500	2,000	2,500		
煮る	①材料を煮立たせる						↔	↔		**野菜カレー** **筑前煮** **肉じゃが** **五目豆** **おでん** **寄せ鍋**	カレーやおでんなど長時間煮るものは、**とろ火〜弱**が適しています。
	②煮込む		↔	↔	↔						
	③保温	↔									
ゆでる	①お湯を沸かす							↔	↔	**スパゲッティ（麺類）** **野菜**	水からゆでるもの（卵・じゃがいもなどの根菜）は、なべに食品を入れて、**中〜やや強**でゆでます。
	②ゆでる					↔	↔				
焼く	①フライパンなどを熱する					↔	↔			**ハンバーグ** **ステーキ** **鉄板焼き** **オムレツ**	ステーキなど焼き色をつけたい食品は、**やや強**で加熱するとよく焼けます。 加熱しすぎると、油の発煙・発火をまねくことがありますので、様子を見ながら火力調節をしてください。
	②焼き色をつける						↔				
	③中まで焼く				↔	↔					
炒める	①フライパンなどを熱する					↔	↔			**青椒肉絲** **野菜の五目炒め** **えびのチリソース**	炒めはじめるときは、油と食品をいっしょに炒めると焦げにくくなります。 加熱しすぎると、油の発煙・発火をまねくことがありますので、様子を見ながら火力調節をしてください。
	②炒める					↔					
蒸す	①お湯を沸かす							↔	↔	**茶わん蒸し** **蒸しケーキ** **シュウマイ**	茶わん蒸しなどの卵料理は、**弱〜やや弱**が適しています。
	②蒸す			↔	↔	↔					

煮込み・ゆでもの

煮込み調理のコツ

- 沸とうまでは火力やや強〜強で煮ます。沸とう後は火力弱〜やや弱の間で調整して煮込みます。
- 調理中ふきこぼれるときは、ふたをずらして加熱してください。
- 肉を煮込むときのポイントは、まず強火にかけること。（→アクを十分に出すため）
  沸とうしたら弱火にし、アクを丁寧に取り除くと仕上りの味がよくなります。

筑前煮

■材料（4人分）

- 鶏もも肉（1口大のそぎ切り）･･･200g
- （A）{ しょうゆ ･･････････大さじ1 / 砂糖・みりん ････各大さじ1/2 }
- れんこん（乱切り） ･････････100g
- ごぼう（皮をこそげ、乱切り）･･100g
- 干ししいたけ（もどして4つに切る）･･････････････････････････5枚
- にんじん（乱切り）･･･小1本（100g）
- ゆでたけのこ（乱切り） ･･････100g
- こんにゃく（2cm角にちぎり、ゆでる）･･････････････････････････････1枚
- さやえんどう（すじを取り、ゆでる）･･････････････････････････････50g
- サラダ油････････････････大さじ1
- （B）{ 干ししいたけのもどし汁 ････････････････････1カップ / しょうゆ ･･････････大さじ3 / 砂糖・みりん ････各大さじ2 }

■作り方

①下ごしらえをする
鶏肉は（A）を合わせた中に15分ほどつけておく。れんこんとごぼうは酢水につけてアク抜きをする。

②炒める
なべにサラダ油と（A）の汁を切った鶏肉を入れ、火力 **中** で炒める。なべに油がまわったら、野菜とこんにゃくを入れてしばらく炒める。

③煮込む
（B）を注ぎ入れてふたをし、火力 **やや強** で煮立てる。沸とうしたら火力 **弱** に下げて約1時間煮る。最後にさやえんどうを入れ、ひと混ぜしてサッと煮る。



ゆでもの調理のコツ

（めんをゆでる）
- ゆで湯はたっぷり用意します。（めんの重量の10〜13倍くらい）
- ぐらぐら沸とうした湯の中にめんを一度に入れ、手早く広げます。
  再び沸とうしたら、火を弱めます。静かに沸とうするくらいの火加減を保ち、めんがくっつかないように時々混ぜます。
- そうめんなど細いめんは、再沸とう後、火を止めふたをし、蒸らして余熱でゆで上げます。

（青菜をゆでる）
- たっぷりの湯でゆでます。（材料の5倍くらい）
- 色だしのために塩少々を加えます。（塩は湯の1〜2%）
- 硬い方（根元）から入れます。
- 冷水にさらしてアクを洗い流します。（水に長くつけると栄養分が流れるのですばやくします。）

スパゲッティ・ミートソース

■材料（2人分）

- スパゲッティ ･････････････200g
- 塩････････････････････････10g
- サラダ油 ･･･････････････････適量

ミートソース
- 牛ひき肉 ･･･････････････････100g
- 玉ねぎ（みじん切り） ･･･1/2個（100g）
- にんにく（みじん切り） ････････適量
- サラダ油････････････････大さじ1
- 赤ワイン････････････････大さじ2
- ローリエ ･･･････････････････1枚
- （A）{ トマトケチャップ ･･･大さじ3 / トマトの水煮 ･･････････1缶 / スープ ･･･････････1/4カップ / 小麦粉 ････････････大さじ1 / 塩・こしょう ････････各少々 / ナツメグ ･･････････････少々 }

■作り方

①ミートソースを作る
なべに油を入れ、火力 **やや弱** で玉ねぎ、にんにくを炒める。さらにひき肉を入れて色が変わるまで炒め、赤ワインを加える。次に（A）とローリエを順に加え、トマトの水煮をつぶしながら煮込んでいく。煮たったらさらに火力 **弱** でとろみがつくまで煮詰める。途中なべ底にくっつかないようにかき混ぜる。

②スパゲッティをゆでる
なべにたっぷりの水を入れてふたをし、火力 **強〜ハイパワー** で沸とうさせる。塩を入れ、スパゲッティを入れる。再び沸とうしたら火力 **やや強** に下げて、好みのかたさにゆでる。熱いうちにサラダ油をからませておく。

③仕上げる
②に①のソースをかけて仕上げる。



焼きもの

焼きもの調理のコツ
- 焼け具合をみながら、火力を調節し、均一に焦げ目をつけます。
- 肉類は**やや強～強**の火力で一気に表面を焼き、肉のうま味を閉じ込めます。
- 魚類は洋風の焼き物など粉をまぶす場合、焼く直前にまぶし、余分な粉は払い落とします。

ビーフステーキ

■材料（2人分）
- 牛サーロイン ‥2枚（1枚 約150g）
- 塩・こしょう ‥‥‥‥‥‥‥‥各適量
- サラダ油‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥大さじ1

■作り方

①下ごしらえをする
牛肉は、焼く直前に肉叩きで軽くたたき、塩・こしょうを両面にふっておく。

②フライパンを熱する
フライパンにサラダ油を入れて火力 **やや強** で熱する。

③焼く（ミディアムの場合）
①を１枚、盛り付けたときに表になる面を下にして、火力 **やや強** で約１分～１分30秒焼き、裏返す。裏も同様に焼く。
（残りの１枚も同様に焼く。）



メモ
焼き時間は目安です。お好みに応じて火力、焼き時間を調節してください。

ハンバーグ

■材料（4人分）
- 玉ねぎ（みじん切り） ‥‥大1/2個（150g）
- バター ‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥大さじ1/2
- （A）
  - 牛ひき肉 ‥‥‥‥‥‥‥300g
  - パン粉 ‥‥‥2/3カップ（30g）（牛乳大さじ2で湿らせる）
  - 卵 ‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥1個
  - トマトケチャップ ‥‥大さじ1
  - 塩・こしょう ‥‥‥‥‥各少々
  - ナツメグ ‥‥‥‥‥‥‥‥少々
- サラダ油‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥大さじ1

ソース
- （B）
  - トマトケチャップ ‥‥大さじ4
  - 赤ワイン ‥‥‥‥‥‥‥大さじ2
  - ウスターソース ‥‥‥大さじ1

■作り方

①玉ねぎを炒める
フライパンを火力 **中** で熱し、バターをなじませてから玉ねぎをよく炒め、さましておく。

②材料を混ぜ合わせる
①と（A）をボールに入れ、粘りが出るまでよく混ぜ、4等分にする。

③形をととのえる
手にサラダ油をぬり、生地をたたいて小判型にし、中央をくぼませる。

④焼く
フライパンにサラダ油を入れ、火力 **中** で熱し、③を並べ入れ、火力 **やや弱** で色よく焼く。適当な焦げ目がついたら裏返して火力 **弱** に下げ、ふたをして内部に火が通るまで焼き上げる。焦げすぎないように火力を調節しながら好みの焼き加減にする。



④ソースを作る
ハンバーグを取り出した後、残りの肉汁と（B）を入れて混ぜ合わせ、火力 **やや弱** でソースを作りハンバーグにかける。

こね方のコツ
- ひき肉料理はよくこねるほどくずれずおいしくできます。
- ハンバーグの形にまとめるとき、調理中の割れを防ぐためキャッチボールの要領で両手の間でたたきつけるようにして空気を抜きます。

焼きぎょうざ

■材料（4人分）
- ぎょうざの皮 ‥‥‥‥‥‥‥‥24枚
- 白菜の葉先（みじん切り） ‥‥‥240g
- 豚ひき肉 ‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥140g
- 塩 ‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥少々
- にら（みじん切り） ‥‥‥‥‥‥8本
- おろししょうが‥‥‥‥‥‥小さじ2
- サラダ油 ‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥適量
- 水 ‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥適量
- （A）
  - しょうゆ ‥‥‥‥‥‥大さじ1
  - ごま油・酒 ‥‥‥‥各小さじ2

■作り方

①下ごしらえをする
白菜と塩少々を合わせ、よくもんでしばらくおき、水気を十分絞る。

②具を作る
ボールに豚肉と塩少々を入れ、ねばりが出るまでよくこねる。さらににらとしょうが、（A）を加え混ぜ合わせ、①を加えてこねる。

③具を包む
②を24等分してぎょうざの皮で包む。

④焼く
フライパンにサラダ油を入れ、火力 **中** で熱し、ぎょうざの半量（12個）を並べて焼く。

⑤仕上げる
底にこんがりと焼き色がついたら、水をぎょうざの高さの約1/3まで入れてふたをして、火力 **中** で水気がほとんどなくなるまで蒸し焼きにする。ふたを取って火力 **中** でフライパンを揺すりながら余分な水分をとばし、底面がパリッとするまで焼く。
（残りの12個も同様に焼く。）



炒めもの・蒸しもの

炒めもの調理のコツ

- 火力 **中〜やや強**くらいで食品の様子を見ながら、火力を調節してください。（IHヒーターは高火力です。加熱しすぎないように、火力を調節してください。）

青椒肉絲

■材料（4人分）

- 牛薄切り肉（細切り）……300g
- （A）｛酒・しょうゆ……各大さじ1／片栗粉……大さじ1｝
- ピーマン（細切り）……10個
- ゆでたけのこ（細切り）……100g
- しょうが（みじん切り）……5g
- サラダ油……大さじ1
- （B）｛しょうゆ……大さじ$1^1/_2$／酒……大さじ1／オイスターソース……大さじ1／砂糖……小さじ2／スープ……大さじ2｝

■作り方

①下味をつける
牛肉は、（A）で下味をつける。（B）は混ぜ合わせておく。

②炒める
フライパンにサラダ油としょうがを入れ、火力 **やや強** で軽く炒める。①の牛肉を炒め、さらに野菜を加えて炒める。野菜がしんなりしてきたら（B）を加え、よくからませて味をととのえる。



えびのチリソース炒め

■材料（4人分）

- えび……16尾
  （尾を残して殻をむき、背に切れ目を入れ背わたを取る）
- にんにく（みじん切り）……適量
- ねぎ（みじん切り）……大さじ3
- しょうが（みじん切り）……小さじ1
- サラダ油……大さじ2
- （A）｛酒……大さじ2／塩……少々｝
- （B）｛トマトケチャップ……大さじ4／豆板醤・砂糖……各小さじ2／しょうゆ・水……各大さじ1｝
- （C）片栗粉・水……各小さじ1

■作り方

①下ごしらえをする
えびは洗った後ペーパータオルなどで水を切り、（A）で下味をつけて軽くもむ。

②炒める
フライパンにサラダ油とにんにく、ねぎ、しょうがを入れ、火力 **やや強** で炒める。香りがでてきたら、①を色がかわるまで炒める。

③仕上げる
火力 **中** に下げ、（B）を加えて1〜2分炒め、火力 **やや強** に上げて（C）を加えて手早く混ぜてとろみをつける。



蒸しもの調理のコツ

- 蒸し器に水を入れ、火力 **強〜ハイパワー** で沸とうしたら材料を入れます。
- 卵料理は火力 **弱〜やや弱** に下げ、その他の料理は火力 **やや弱〜中** で蒸し上げます。
- 途中、湯が少なくなったら必ず沸とうした湯を足します。
- 蒸気の抜けない蒸し器を使う場合は、蒸し器のふたの内側をふきんで包み、しずくが落ちないようにします。
- 蒸し菓子をふっくらと柔らかく仕上げるには、生地をさっくりと混ぜます。
  又、生地を入れすぎると全体に蒸気が回らないので、蒸し器の底7〜8割程度にします。

茶わん蒸し

■材料（4人分）

- 卵（溶きほぐす）……M寸2個
- （A）｛だし汁……$1^3/_4$カップ（350mL）／薄口しょうゆ・塩・みりん……各小さじ$^2/_3$弱｝
- 鶏ささみ……40g
- しょうゆ・酒・砂糖……各少々
- えび……4尾
  （尾を残して殻をむき、背わたを取る）
- 干ししいたけ（もどして半分に切る）……2枚
- かまぼこ……4枚
- ぎんなん……8粒
- みつ葉……少々
- 水……3カップ

■作り方

①下ごしらえをする
鶏肉は一口大に切り、しょうゆ・酒・砂糖で下味をつける。

②卵液を作る
卵と（A）を混ぜ合わせ、裏ごしをする。

③器に入れる
蒸し茶わんに①と他の材料を入れ、②を八分目ほど入れて、共ぶたをする。

④蒸す
蒸し器に水を入れ、火力 **強〜ハイパワー** で沸とうさせる。蒸気が出てきたところに③を並べて入れ、ふたをして火力 **弱〜やや弱** で約15〜20分蒸す。竹串をさして、澄んだ汁が出ればできあがり。みつ葉をのせ、ふたをして約5分蒸らす。



メモ
仕上がりがゆるめのときは、ふたをしたまま蒸らすとよいでしょう。

揚げもの

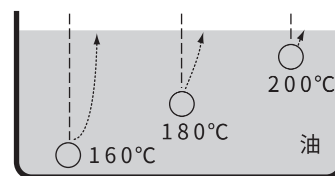
揚げもの調理のメニュー例と温度の目安

- 揚げものは右IHヒーターを使います。(必ず付属の天ぷらなべに油を入れ、 揚げ物 キーを押して使用してください。)
- 下表は900g（約1L）の油を付属の天ぷらなべに入れて調理したときの目安です。
- 油の量、室温などによって、表示温度と実際の温度がずれることがあります。
  料理のでき具合を見ながら、温度を調節してください。

メニュー		温度の目安（℃）	調理のコツ
野菜	野菜の天ぷら	160〜180	材料や油の温度により、揚げ上がりがベタッとなることがあります。お好みにより温度を高めに設定してください。
	野菜の素揚げ	150〜170	
	かき揚げ	170〜180	
魚介類	魚の天ぷら	180〜190	
	魚のから揚げ	170〜180	
	魚の丸揚げ	150（1度目）、170〜180（2度目）	
フライ コロッケ	ヒレカツ	170〜180	
	手作りコロッケ	170〜180	
	とりのから揚げ	160〜180	
	串揚げ	170〜180	
冷凍食品	冷凍フライ 冷凍コロッケ	180〜200	冷凍食品を揚げる場合は、冷凍食品に表示されている温度より高めに設定してください。
その他	フライドポテト	150	※油量は500g（約0.56L）未満の油で調理しないでください。油が少ない場合などは、油温が上がりすぎて発火することがあります。
	フリッター	160〜170	
	ドーナッツ	160	

●衣による油の温度の見わけかた

150℃以下	沈んだ衣はなかなか浮き上がってこない。
150℃〜160℃	衣は底まで沈んでから浮き上がる。
170℃〜180℃	油の途中まで沈んでからすぐ浮き上がってくる。
200℃	表面ですぐパッと散る。



油の飛び散りを少なくするために

材料は必ず水分をふき取る

水分が残っていると油がはねることがあります。(特にしいたけ、ピーマンなどはよく水分をふき取ってください。)

いかやゆで卵などは揚げすぎない

- 長時間揚げると破裂します。(特に剣先いか、するめいかなど)
- なべの中に揚げ忘れがないか、常に確認してください。

衣や生地作りに注意する

- 水分の多い材料には、必ず薄力粉をうすくまぶしてから衣をつけてください。

特に下ごしらえの必要な材料

- えび　尾の先を切って水分を出し、腹に4、5ケ所切り込みを入れる。
- ししとう　水気をふき取り、切り込みを入れる。
- いか　皮をむき水分をふき取り、切り目を入れる。

揚げもの調理のコツ

- 材料にあった温度で揚げます。
- 油が適温になってから材料を入れます。
- こまめに返しながら揚げます。
- 材料を１度にたくさん入れないでください。
（油の表面積の1/3～2/3まで）
- 油をよく切ります。
- 天かすをこまめにとります。
- 天ぷら衣は固すぎないようにさっくりと混ぜてください。
- ドーナツなどの生地には、ベーキングパウダーや砂糖を入れてください。

天ぷら

■材料（4人分）

- えび……8尾
- かぼちゃ……1/4個
- なす……2個
- ししとう……8本
- 青じそ……8枚
- れんこん……1/2本

衣

- （A）
  - 卵……1個
  - 冷水……3/4カップ
  - 小麦粉……1カップ

天つゆ

- （B）
  - だし汁……1カップ
  - みりん……1/4カップ
  - しょうゆ……1/4カップ
- 揚げ油……900g（約1L）

■作り方

①下ごしらえをする
えびは殻をむいて背わたを取り、尾の先の部分を切って腹部に切れ目を入れる。かぼちゃはタネを取り、5mm厚さのくし形に切る。なすはガクを取り、斜めに3～4個に切って塩水につける。れんこんは皮をむき、7mmくらいの輪切りにして酢水にさらす。ししとうは切れ目を入れておく。

②衣を作る
（A）を合わせて衣を作る。

③揚げる
天ぷらなべに油を入れ、右IHヒーターにのせ、[揚げ物]キーを押して温度**180**で加熱する。適温後、①に②の衣をつけて揚げる。



④天つゆを作る
なべに（B）を入れ、火力**やや強**でひと煮立ちさせる。

鶏のから揚げ

■材料（4人分）

- 鶏もも肉（から揚げ用・骨なし）……500g
- 片栗粉……適量
- （A）
  - しょうゆ・酒……各大さじ1
  - にんにくのすりおろし……適量
  - しょうがのすりおろし……大さじ1/2
  - 塩・こしょう……各少々
- 揚げ油……900g（約1L）

■作り方

①下ごしらえをする
（A）をポリ袋などに入れ、よく混ぜ合わせておく。

②下味をつける
①に鶏肉を入れて手でよくもみ込み、20～30分つけておく。

③片栗粉をまぶす
②の水気をペーパータオルなどでよくふき取り、片栗粉を全体にまぶす。余分な粉は払い落とす。

④揚げる
天ぷらなべに油を入れ、右IHヒーターにのせ、[揚げ物]キーを押して温度**170**で加熱する。適温後、③を入れて4～6分揚げる。



自動グリル

メニュー例

メニュー	焼き加減の目安		
	弱	中（標準）	強
	小さめのもの 薄めのもの 塩分が多めのもの		大きめのもの 水分の多めのもの 皮が銀色のもの
姿焼き	**塩蔵品** 塩さんま	**生魚** あじ　いとより さんま　あゆ 鯛　にじます	**大きめの生魚** あじ 鯛 **水分の多い魚**
切身・ひもの	**小さめの干物** **薄い干物** **よく乾燥した干物**	**一塩ものの切り身** 塩鮭 塩さば **干物** あじの開き　かますの開き さんまの開き　ほっけの開き かれい **焼き色のつきにくい小さめの干物** はたはた	**生魚の切り身** 生鮭 さば 鯛 甘鯛 太刀魚 さわら すずき
つけ焼き	**照り焼き** いかの姿焼き **みりんづけ** さば さんま	**照り焼き** ぶり **みそづけ** さわら さば 鯛 **大きめのみりんづけ** ほっけ	**大きめの魚のみそづけ** 甘鯛

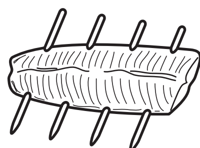
- 焼け具合は、魚の数、大きさ、季節、鮮度などで変わります。
- 魚の厚さは4cm以下にしてください。（厚みのある魚は表面が焦げやすくなります。）
- 種類の異なる魚はいっしょに焼かないでください。
- 油分の多い魚を焼くと、排気口から煙が多く出ることがあります。煙が気になる場合は、受け皿に水を入れ手動で焼くと煙の量が少なくなることがあります。☞ 20ページ

焼き加減・焼き時間の目安

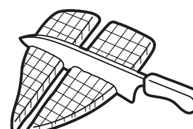
メニュー		分量	焼き加減	焼き時間
姿焼き	あじの塩焼き（1尾 約180g）	1～3尾	中	12～19分
	さんまの塩焼き（1尾 約150g）	1～4尾	中	12～19分
切身・ひもの	塩鮭の切り身（1切れ 約80g）	1～4切れ	中	9～12分
	さばの切り身（1切れ 約100g）	1～4切れ	強	9～13分
	あじの開き（1枚 約100g）	1～2枚	中	9～12分
つけ焼き	ぶりの照り焼き（1切れ 約80g）	1～4切れ	中	9～10分
	さわらのみそづけ（1切れ 約80g）	1～4切れ	中	9～10分

魚をおいしく上手に焼くために

- 冷凍した魚は完全に解凍してから焼く。
- あゆの塩焼き、あなごなどは串をさす。



- 加熱するとそるものはヒーターに触れないように工夫する。
- いかは切れ目を入れ、大きいものは切り分ける。



姿焼きの焼き方	切身・干物の焼き方	つけ焼きの焼き方
• うろこのある魚はうろこをこすり取り、水洗いして表面の水気をふき取る。 • 生魚は焼く20～30分前に両面に塩をふる。 • 川魚は焼く直前に塩をふる。 **メモ** 尾・ヒレの付いた姿焼きは、化粧塩をすると焦げ過ぎや型くずれを防ぐことができます。 • 魚の尾などの薄い部分は焦げやすいので、焼き網の手前側に寄せて焼く。	• 皮のついた切身は、皮のついている面に切れ目を入れ、皮面を上にして焼く。 • 生魚は焼く直前に両面に塩をふる。 • 青背の魚は背の部分を焼き網の中央に寄せて焼く。 • ししゃものような小魚は手動で焼く。（☞38ページ） • かれいを焼くときは、黒い皮を下にする。 • 魚の尾などの薄い部分は焦げやすいので、焼き網の手前側に寄せて焼く。	**メモ** つけ焼きのたれ（4切れ分） しょうゆ・みりん・砂糖 ……………………………各大さじ4 混ぜ合わせたたれに約30分間つける。 • つけ焼きはたれを切って、皮についているたれをふきとってから焼く。 • 皮のついた食品は、皮面を上または外側にして焼く。 • みそづけはみそをふきとってから焼く。（さばなどの焦げやすいみそづけは、お好みに応じて手動で焼いてください。） • いかのみみなどの薄い部分は焦げやすいので、焼き網の手前側に寄せて焼く。

食品の置き方（ヒーターの上に食品がくるように置いてください。）

姿焼き（例：生さんま）	切身（例：塩さば）	つけ焼き（例：ぶりの照り焼き）
1尾　2尾　3尾　4尾	1切　2切　3切　4切	1切　2切　3切　4切
	干物（例：あじの開き） 1枚　2枚	

焼き色について

焼き色が付きやすいもの

- 脂がのっている魚
- 塩焼き・一塩ものなど塩分濃度が高いもの
- つけ焼きでたれがたくさんついているもの
  ・つける時間が長いもの・味の濃いもの

焼き色が付きにくいもの

- 水分の多い魚
- 皮が銀色っぽく光沢のあるもの
- 厚みのある魚の裏面

手動グリル

この表は両面グリルの目安時間です。
片面グリルを使用される場合は、表の時間を目安に適当な時間に食品を裏返してください。
※続けて焼くときは、加熱時間を短めにしてください。
☞ 魚をおいしく上手に焼くために：37ページ

メニュー例

火力・焼き時間の目安					
メニュー		分量	火力	焼き時間	備考
魚	塩鮭 （1切れ 約80g）	1～4切れ	強	10～13分	
魚	あじの開き （1枚 約100g）	1～2枚	強	10～13分	
魚	いかの姿焼き （1ぱい 約200g）	1～2はい	強	7～10分	焼く前に包丁で胴に切れ目を入れる。
魚	ぶりの照り焼き （1切れ 約80g）	1～4切れ	強	8～12分	
魚	ししゃも （1尾 約20g）	5尾	強	6～10分	
その他	鶏のつけ焼き （1枚 約250～300g）	1枚	中	13～16分	厚みのあるときは包丁で切り込みを入れて平らにする。
その他	焼きとり （串）	6本	強	7～11分	
その他	焼きなす （1本 約70～80g）	3本	強	15～20分	焼く前に包丁で切れ目を入れる。
その他	焼きいも （1本 約150g）	3本	中	25～30分	

- 焼き具合は、食品の数、大きさ、季節、鮮度などで変わります。
  特に「つけ焼き」「みそづけ」「みりん干し」などは焦げやすいのでご注意ください。
- 20分以上かかるメニューはタイマー機能を使用してください。

仕様

電源		単相200V（50－60Hz共用）
定格消費電力		4000W
寸法		（約）　幅590mm×奥行507mm×高さ180mm
質量（重さ）		（約）　17kg
グリル寸法	内寸	（約）　幅243mm×奥行366mm×高さ117mm
	焼き網の大きさ	（約）　幅220mm×奥行285mm

		消費電力	火力調節範囲
各ヒーター定格	左IHヒーター	2000W	保温80℃・約100W相当～2000W　6段階調節
	右IHヒーター	2500W	約100W相当～2500W　7段階調節
	グリル	1250W	約400W相当、約800W相当、1250W　3段階調節

付加機能	揚げ物温度調節	140～200℃　7段階調節（右IHヒーター）
	調理タイマー	1分～9時間55分（ヒーター選択式）（グリル：1分～30分）
電源コード		0.7m　2.0mm²　3芯　キャブタイヤケーブル
電源プラグ		250V　20A（2極接地極付）
付属品		排気口カバー・焼き網・天ぷらなべ 取扱説明書・据付工事説明書・保証書・サービス機関一覧表

- 電源スイッチが「切」の状態では待機消費電力ゼロ（約0.02W以下）です。
- 3つのヒーター（左IH、右IH、グリル）を同時に使うとき
  消費電力が4000Wを超えないように左右IHヒーターの火力を自動的に調整します。
  左IHヒーターを高火力でお使いになりたいときは、右IHヒーターの火力を下げるか、右IHヒーターまたはグリルの使用を停止し、左IHヒーターの火力調節つまみを回してください。

●アフターサービス

保証書

- この商品には保証書を別途添付しております。
- 保証書は、販売店から受け取っていただき、必ず「お買い上げ日・販売店名」などの記入をお確かめのうえ、所定事項を記入し、内容をよくお読みの後、大切に保管してください。

保証期間

- **保証期間はお買い上げ日より1年間です。**
- 保証書の記載内容により、お買い上げの販売店が修理いたします。その他の詳細は保証書をご覧ください。
- 保証期間経過後の修理についてはお買い上げの販売店にご相談ください。

補修用性能部品の保有期間

- **当社はこのIHクッキングヒーターの補修用性能部品を製造打切後6年保有しています。**
- 性能部品とは製品の機能を維持するために必要な部品です。

外国での保証について

- この製品は日本国内用に設計されています。
  電源電圧の異なる外国では使用できません。
  またアフターサービスもできません。
  This appliance is designed for domestic use in Japan only.
  Do not use this appliance in foreign countries where the voltage is different from that of Japan.
  No servicing is available outside of Japan.

アフターサービスについてご不明の場合

- お買い上げの販売店か、もよりの当社「お客さまご相談窓口」にお問い合わせください。

修理料金の仕組み

修理料金＝技術料＋部品代＋出張料

技術料	故障した商品を正常に修復するための料金です。 技術者の人件費、技術教育費、測定機器等の設備費、一般管理費等が含まれています。
部品代	修理に使用した部品代金です。 その他、修理に付帯する部材等を含む場合もあります。
出張料	商品のある場所へ技術者を派遣する場合の費用です。別途、駐車料金をいただく場合があります。

●お客さまご相談窓口

ご注意 「お客さまご相談窓口」の住所・電話番号は、ご通知なしで変更することがありますが、ご了承ください。

総合相談窓口

相談受付時間　9：00〜17：00
（1月1日〜3日は休ませていただきます。）

家電製品についての全般的なご相談は、もよりの下記電話番号にお問い合わせください。

◆北海道地区	TEL	札幌	（011）290−1522
◆東北地区	TEL	仙台	（022）714−6137
◆関東地区	TEL	東京	（03）3815−1111
◆中部・北陸地区	TEL	名古屋	（052）533−5245
◆近畿・四国地区	TEL	大阪	（06）6994−9570
◆中国地区	TEL	広島	（082）297−6067
◆九州・沖縄地区	TEL	福岡	（092）263−7629

郵便・FAXでご相談される場合は

◆三洋電機（株）お客さまセンター
〒570-8677　大阪府守口市京阪本通2-5-5
FAX　（06）6994-9510

修理相談窓口

お買い上げ販売店、または下記にお問い合わせください。

出張修理のご依頼　その他の修理相談窓口

相談受付時間　月曜日〜金曜日　9：00〜18：30
土曜・日曜・祝日　9：00〜17：30

三洋コンシューママーケティング株式会社

◆北海道地区	TEL	札幌	（011）833−7888
◆東北地区	TEL	仙台	（022）382−2213
◆関東・甲信越地区	TEL	東京	（03）5302−3401
◆長野地区	TEL	長野	（0263）26−1772
◆新潟地区	TEL	新潟	（025）285−2451
◆福島地区	TEL	福島	（024）945−6811
◆北陸地区	TEL	金沢	（076）237−6650
◆東海地区	TEL	名古屋	（052）979−3456
◆近畿地区	TEL	大阪	（06）4250−8400
◆中国地区	TEL	広島	（082）293−9333
◆四国地区	TEL	高松	（087）844−8321
◆九州地区	TEL	福岡	（092）922−9311

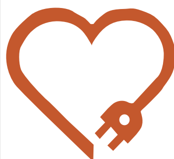
沖縄三洋販売株式会社　サービス部
◆沖縄地区　**相談受付時間　月曜日〜土曜日（祝日および当社の休日を除く）**
9：00〜12：00　13：00〜17：30
TEL　沖縄　（098）944−5018

持込修理および部品についてのご相談窓口

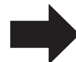
相談受付時間　月曜日〜土曜日（祝日を除く）　9：00〜17：30

別紙「お客さまご相談窓口」記載の各地区サービスセンターにお問い合わせください。

愛情点検　**★長年ご使用のIHクッキングヒーターの点検を！★**



こんな症状はありませんか	・トッププレートのひび割れ。 ・異常な臭いがしたり、煙が出る。 ・運転中に異常な音がする。 ・冷却ファンが回らない。 ・その他の異常や故障がある。



使用中止	故障や事故の防止のため必ず販売店又は据付施工店にご連絡を…。 点検・修理についての費用など詳しいことは販売店又は据付施工店にご相談ください。

●お客さまメモ

• お買い上げの際に記入しておいてください。
修理などを依頼されるときに便利です。

品　番	JIC-C221GR
お買い上げ年月日	
お買い上げ販売店名	電話（　　）　−

※この取扱説明書は、再生紙を使用しています。

三洋電機株式会社

サービス企業グループ　〒570-8677　大阪府守口市京阪本通2-5-5
事業開発本部
住設商品企画　ビジネスユニット

ライフソリューションズカンパニー　〒520-2198　滋賀県大津市瀬田1-1-1
キッチンビジネスユニット